

Dania z kaszy jaglanej



Opis wskazówki

Pomysły na dania z kaszy jaglanej

Kasza jaglana jest produktem bardzo wdzięcznym w obróbce. Przygotowanie jej jest proste i można ją jeść na wiele różnych sposobów. Zobacz, jak dobrze przygotować kaszę, by cieszyła oczy, ale i podniebienie.

Gotowanie - zobacz przepisy.

Sposoby na kaszę jaglaną:

Kaszę jaglaną możesz przyrządzić w postaci sałatki z dodatkiem ulubionych warzyw.

Z kaszy jaglanej możesz sporządzić zapiekankę.

Kaszę możesz nafaszerować papryką, a następnie upiec ją.

Kasza jaglana fantastycznie smakuje jako dodatek do krokietów i kotletów.

Kaszę możesz jeść polaną sosem własnym z mięsa i z dodatkiem surówki.

Kasza z prosa może stanowić element jednogarnkowego dania z krewetkami lub z brokułami.

Przepisy - przejdź do strony głównej Akademii Smaku.

Możliwości zastosowania kaszy jest tak wiele, że każdy znajdzie coś dla siebie. Ważne tylko, by ugotować kaszę w odpowiedni sposób tak, by nie stała się gorzka. Przed gotowaniem trzeba ją przelać zimną, a później gorącą wodą bądź namoczyć ją w wodzie z dodatkiem soku z cytryny. Kasza jaglana to produkt, którego warto włączyć do codziennej diety. Sprawdzi się zarówno na obiad, jak i na śniadanie czy na podwieczorek.

Akademia Smaku - przejdź do strony głównej i wyszukaj przepisy.