

Kasza jaglana z jabłkami



Składniki:

Składniki na kaszę dla 2 osób:

- ☐ ½ szklanki kaszy jaglanej BEZGLUTEN
- ☐ 1 szklanka wody
- ☐ 1 łyżka masła

Składniki dodatkowe:

- ☐ 2 jabłka np. szara reneta

- ☐ 1 łyżka masła

- ☐ 1 łyżka cukru lub miodu lub syropu klonowego

Przygotowanie

Kaszę jaglaną przelewamy wrzątkiem na sitku, a następnie przekładamy do garnka, wlewamy wodę i gotujemy na małym ogniu z dodatkiem masła. Po 10 minutach kaszę zdejmujemy z gazu, przykrywamy pokrywką i odstawiamy na kolejne 10 minut, aby napęczniała.

Jabłka obieramy i kroimy w kosteczkę i wrzucamy na patelnię z masłem i cukrem. Smażymy do momentu, aż będą odpowiednio miękkie (2-3 minuty).

Gorącą kaszę układamy na talerze i dodajemy jabłka.

Smacznego!