

## Gruszki zapiekane z kaszą jaglaną



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>gruszki</b>	4 duże
<b>kasza jaglana</b>	100 g
<b>rodzynki</b>	garść
<b>mleko 2%</b>	500 ml
<b>cukier waniliowy</b>	2 łyżki
<b>cynamon Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>syrop klonowy</b>	50 ml
<b>cukier brązowy</b>	5 łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

2 gruszki obieramy ,ścieramy na tarce o grubych oczkach. Mieszamy razem z cynamonem i syropem klonowym. Układamy na spód naczynia żaroodpornego.

Kaszę razem z rodzynekami gotujemy do miękkości razem z cukrem waniliowym. Układamy na starte gruszki.

Pozostałe owoce obieramy ,kroimy w kostkę i karmelizujemy brązowym cukrem. Układamy na kaszę. Całość zapiekamy 20 min w temperaturze 180°C.