

Jagły zapiekane ze śliwkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza jaglana	1 szklanka
mleko	2 szklanki
masło	2 czubate łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 czubata łyżka
śliwki węgierki	25 dag
cukier wanilinowy	16 gramów
cukier trzcinowy	4 łyżki
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
cukier kryształ	1-2 łyżki
orzechy laskowe	1/2 szklanki
jabłko	1 sztuka
jogurt naturalny	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę wsypać na sito, wypłukać dokładnie, osączyć, przełożyć do rondla, zalać mlekiem, dodać 1 łyżkę masła, 2 łyżki cukru trzcinowego i gotować pod przykryciem aż kasza wchłonie cały płyn, po ugotowaniu lekko przestudzić. Śliwki umyć, pokroić na ćwiartki usuwając pestki. Jabłko obrać, pokroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne a miąższ 3 ćwiartek pokroić w drobną kostkę, czwartą pokroić w plasterki. Owoce posypać 2 łyżkami cukru trzcinowego, cynamonem i cukrem wanilinowym, wymieszać dokładnie. Niedużą foremkę albo salaterkę żaroodporną posmarować masłem i posypać tartą bułką. Na dno miseczki wyłożyć plasterki jabłka, posypać je łyżeczką cukru trzcinowego, na to 1/3 kaszy, 1/2 owoców, 1/3 kaszy, reszta owoców, reszta kaszy. Kaszę trzeba dobrze ugnieść łyżką. Na wierzchu można ułożyć połówki śliwek. Zapiekankę wstawiamy do nagrzanego do 180st. C piekarnika i pieczemy ok. 30 min. Po wyjęciu odstawiamy aby lekko przestygła. Możemy ją podać w naczyniu, w którym się zapiekała albo wyjąć odwracając naczynie do góry dnem na podstawiony talerz. Podajemy jeszcze ciepłą z zimnym, lekko osłodzonym jogurtem i siekanymi orzechami. Do zapiekanki można użyć wypestkowanych śliwek mrożonych, ale muszą być trochę ogrzane.