Różne smakołyki: Zapiekana kasza jaglana z rabarbarem

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza jaglana	200 g
suszone śliwki kalifornijskie	200 g
rabarbar	200 g
masło	
cukier	
kardamon	
cynamon	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotować składniki.

KROK 2 Kaszę opłukać pod bieżącą wodą i uprażyć w ok. 600 ml wody (podwójna objętość kaszy). W międzyczasie umyć rabarbar, obrać gałązki, pokroić na małe kawałki i wrzucić na rozgrzaną, ale suchą patelnię. Posypać cukrem i podgrzewać na ogniu ok. 3 minuty aż puści sok.

KROK 3 Przełożyć na sito i wymieszać z cynamonem i kardamonem. Śliwki pokroić na kawałeczki i podsmażyć.

KROK 4 Ugotowaną kaszę przekładać warstwami razem z owocami w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym masłem – kasza, rabarbar i śliwki, kasza, rabarbar - na wierzchu ponownie kasza, posypana płatkami masła. Tak przygotowane danie zapiekać ok. 40 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

KROK 5 Podawać wedle uznania ze słodką śmietanką lub cukrem.