



Kasza jaglana z granatem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 2

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Kaszę jaglaną opłukać zmieniając kilkakrotnie wodę, aż do uzyskania klarownej kaszy. Wsypać do niedużego garnka, dodać mleko oraz połowę mleka kokosowego (125 ml), cukier i zagotować na średnim ogniu. Zmniejszyć ogień do minimum, przykryć garnet i gotować do miękkości przez ok. 15 minut.

Krok 2

Zdjąć pokrywkę, dolać resztę mleka kokosowego, wymieszać i zestawić z ognia. Wyłuskać nasiona z granatu i wymieszać składniki sosu tahini. Kasze podawać z tymi dodatkami.

Skadniki

- 1/2 szklanki kaszy jaglanej (100 g)
- 250 ml mleka (krowiego lub kokosowego lub innego roślinnego)
- 250 ml mleka kokosowego
- 1 łyżka cukru trzcinowego
- 1/2 owocu granatu
- SOS TAHINI
- 1 łyżka tahini
- 2 łyżki syropu klonowego lub 1 łyżka miodu
- 1 łyżka soku z cytryny