



Zapiekana kasza jaglana

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1 - gotowanie kaszy

Suchą kaszę kilkakrotnie przepłukać na sicie ciepłą wodą, włożyć do garnka i zalać mlekiem. Zagotować, zmniejszyć ogień i gotować pod przykryciem przez ok. 10 - 15 minut lub do czasu, aż kasza będzie miękka i wchłonie większość płynu. Zdjąć pokrywę, wymieszać z cukrem wanilinowym.

Krok 2

Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Na patelni rozgrzać 1 łyżkę masła, dodać cukier i przez chwilę podgrzewać. Włożyć jabłka, dodać 1 łyżeczkę cynamonu i smażyć co chwilę mieszając przez ok. 10 minut. W razie potrzeby doprawić jeszcze cukrem.

Krok 3

Półwę kaszy jaglanej wyłożyć do niedużego naczynia żaroodpornego. Na wierzch wyłożyć uprażone jabłka, przykryć drugą porcją kaszy. Posypać cynamonem i wyłożyć kawałeczki pozostałej łyżki masła. Przykryć folią aluminiową i piec przez ok. 25 minut.

składniki

120 g suchej kaszy jaglanej (1/2 szklanki)

500 ml mleka

1 op. cukru wanilinowego

1 kg jabłek

4 łyżki cukru

2 łyżeczki cynamonu

2 łyżki masła