

## Budyń jaglany

data aktualizacji: 2019.06.12 autor: Redakcja



### **Składniki:**

- ½ szklanki kaszy jaglanej
- 1 i ½ szklanki mleka
- 2 łyżki cukru trzcinowego lub miodu
- 3 szklanki truskawek
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego

### **Przygotowanie:**

Kaszę jaglaną wypłukać kilka razy pod bieżącą wodą, a następnie sparzyć wrzątkiem. Dolać mleko i gotować pod przykryciem do miękkości (ok. 15 minut), nie otwierając garnka.

Truskawki obrać, dosypać cukier i cukier waniliowy i zblendować razem z ugotowaną kaszą. Jeśli budyń jest za rzadki dodać owoców, jeśli za gęsty - mleka.

Podawać schłodzony, udekorowany truskawkami.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32335-budyn-jaglany>