

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Duża pieczona jagła z owocami i orzechami](#)

Duża pieczona jagła z owocami i orzechami

★★★★★ (0)



15 minut +



1 osoba



łatwy

Wartości odżywcze

653 kcal / 1 porcję (507 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

128.79 kcal

6.44%



Białko

5.25 g

10.5%



Węglowod.

18.31 g

6.78%



Tłuszcze

5.09 g

7.27%



Błonnik

3.09 g

12.36%

GDA**6.44 %**

Składniki

- Kasza jagłana sucha - 50g
- Cynamon mielony - 2g (½ łyżeczki)
- Kardamon mielony - 1g (½ łyżeczki)
- Gałka muszkatołowa mielona - 0.3g (½ szczypty)
- Maliny - 120g (szklanka)
- Borówki amerykańskie - 70g (½ szklanki)
- Wiórki kokosowe - 12g (2 łyżki stołowe)
- Migdały - 8g (8 sztuk)
- Jaja kurze surowe - 100g (2 sztuki)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 120g (½ szklanki)
- Miód pszczeni - 24g (2 łyżeczki)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Nagrzej piekarnik do 180 st. C. W sporej misce wymieszaj suchą kaszę jagłą z przyprawami i przełóż do wysmarowanej masłem średniej, ceramicznej formy do pieczenia. Lekko masę ugnieć ręką lub dłońmi.

KROK 2: Na jagłaną masę wyłóż owoce, następnie orzechy i wiórki kokosowe.

KROK 3: W drugiej misce zmiksuj jajka, mleko i miód. Wylej całą mieszankę do małego, ceramicznego naczynka. Popraw dodatkowo łyżką tak, by jajeczna masa dotarła do wszystkich zakamarków.

KROK 4: Wstaw danie do nagrzanego piekarnika na godzinę.

*Podawaj z gęstym jogurtem naturalnym.

Smacznego!

