

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Jaglany budyń bananowo – wiśniowy ze świeżymi owocami](#)

Jaglany budyń bananowo – wiśniowy ze świeżymi owocami

★★★★★(1)



30 minut



3 osoby



łatwy

Wartości odżywcze

423 kcal / 1 porcję (374 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność
113.27 kcal
5.66%

Białko
3.65 g
7.3%

Węglowod.
22.27 g
8.25%

Tłuszcze
1.50 g
2.14%

Błonnik
1.35 g
5.4%

GDA
5.66 %



Składniki

- Kasza jaglana sucha - 180g
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 500g (2 ¼ szklanki)
- Wiśnie bez pestek, mrożone - 100g
- Miód pszczele - 36g (3 łyżeczki)
- Płatki jaglane - 10g (łyżka stołowa)
- Banan - 140g
- Maliny - 50g (½ szklanki)
- Truskawki - 50g (⅓ szklanki)
- Borówki amerykańskie - 50g (⅓ szklanki)
- Mięta świeża - 5g (gałązka)



Sposób przyrządzenia

KROK 1. Ugotuj do miękkości kaszę jaglaną. Mrożone wiśnie wrzuć do rondelka, dodaj odrobinę wody, gotuj do momentu rozmrożenia.

KROK 2. W kielichu blendera umieść kaszę, wiśnie, banana, mleko, miód. Blenduj do uzyskania kremowej, budyniowej masy.

KROK 3. Wlej budyń do misek, udekoruj świeżymi owocami, listkami mięty i płatkami jaglanymi.

Smacznego ;)

