



## JAGLANE CZARY



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 łyżka suchej kaszy jaglanej CZARY MAMY HELPA
- × 100 ml mleka migdałowego
- × 4-5 suszonych daktyli
- × 1 łyżka płatków migdałowych
- × 2 łyżki Łyżki Smaku Jabłko, Gruszka i Pietruszka HELPA

### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 mini banany (sok z cytryny)
- × 1 garść zielonych winogron rodzynkowych
- × 1 kiwi gold
- × 1 kiwi
- × 1 nieduża brzoskwinia
- × 1 łyżka płatków migdałowych
- × Listki mięty do dekoracji

### PRZYGOTOWANIE:

1. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
2. W garnuszku łączymy kaszę jaglaną z mlekiem migdałowym, doprowadzamy do wrzenia cały czas mieszając i gotujemy na małym ogniu przez około 3 minuty. Po przestygnięciu dodajemy daktyle oraz 1 łyżkę płatków migdałowych i blendujemy na gładką masę, którą przykrywamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki na minimum 30 minut. Ze schłodzonej masy formujemy kule (najlepiej czynić to w rękawiczkach), które obtaczamy w Łyżeczce Smaku.
3. Winogrona przekrawamy na połówki.
4. Mini banany kroimy na plasterki, które skrapiamy sokiem z cytryny.
5. Brzoskwinie kroimy na półkiście.
6. Kiwi kroimy na plasterki, które dzielimy na ćwiartki.
7. Na półmisek układamy naprzemiennie przygotowane owoce oraz jaglane kule. Całość posypujemy płatkami migdałowymi i dekorujemy listkami mięty.