



## Dyniowy budyń jaglany

★★★★★(1)

20 minut

2 osoby

łatwy

### Wartości odżywcze

**163 kcal** / 1 porcję (223 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność <b>73.01 kcal</b> 3.65%	Białko <b>2.33 g</b> 4.66%	Węglowod. <b>11.65 g</b> 4.31%	Tłuszcze <b>2.35 g</b> 3.36%	Błonnik <b>0.98 g</b> 3.92%	<b>GDA</b> <b>3.65 %</b>
--	----------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------



### Składniki

- Kasza jaglana sucha - 54g (1 2/3 łyżki stołowej)
- Dynia - 125g
- Syrop klonowy - 10g (2 łyżeczki)
- Cynamon mielony - 2g (1/2 łyżeczki)
- Imbir korzeń - 5g
- Dynia, pestki - 20g (2 łyżki stołowe)
- Mleko migdałowe - 230g (szklanka)



### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Kaszę jaglaną ugotować według przepisu na opakowaniu.**KROK 2:** Dynię umieścić na blaszce, pokropić oliwą i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Piec ok. 20 minut, do miękkości. Następnie zmiksować dynie na gładkie puree.**KROK 3:** Ugotowaną kaszę przełożyć do rondelka, dodać dyniowe puree, mleko, cynamon i starty imbir. Doprowadzić do wrzenia i gotować ok. 4-5 minut.**KROK 4:** Budyń przełożyć do miseczek, posypać pestkami dyni i cynamonem.

Smacznego!

