

Placuszki jaglane z kokosem i rodzynkami

Czas wykonania: 30 min **Ilość porcji:** 10 sztuk

Składniki:

- ½ szklanki kaszy jaglanej (suchej)
- 1 szklanka mleka
- 1 banan
- 3 łyżki wiórków kokosowych
- 3 łyżki rodzynek



Przygotowanie:

Gotować kaszę na mleku przez 12 – 15 minut na małym ogniu pod przykryciem, od czasu do czasu mieszając, aby nie przywarła do spodu.

Rodzynki moczyć w gorącej wodzie przez 5 – 10 minut.

Zmiksować banana i kaszę za pomocą blendera. Do powstałej masy dodać rodzynek i wiórki kokosowe. Całość wymieszać za pomocą łyżki.

Na rozgrzanej patelni z odrobiną tłuszczu przełożyć po łyżce masę formując małe placuszki. Masa jest dość gęsta i kleista, więc najlepiej za każdym razem moczyć łyżkę w wodzie.

Smażyć z obu stron na niewielkim ogniu. Proponuję podawać z syropem klonowym lub miodem.