

HASŁO

DEFINICJA

PRZYKŁADY
UŻYCIA

jagielnik

Jagielnik to ciasto z kaszy jaglanej, które wyglądem i konsystencją przypomina sernik. **Jagielniki** są szczególnie popularne w kuchni wegańskiej, przygotowuje się je wówczas bez dodatku mleka.

Do **jagielnika** wchodzi dużo mleka i ogólnie wody, całość ma mieć konsystencję rzadkiego sera (takiego jak przemielony ser do sernika z dodanym jajkiem) – oczywiście mleko może być roślinne, nie ma problemu. ([Źródło](#)).

Jagielniki to już ciasta kultowe. Każdy weganin w swoim życiu na pewno jadł kawałek jagielnika czy to pieczonego, czy na zimno. ([Źródło](#)).

Jagielnik z sernika ma w zasadzie tylko wygląd, ponieważ jeśli chodzi o smak, to niestety nie da się, żeby kasza smakowała jak twaróg ;) Smakowo bliżej mu do puddingu, czy budyniu (...). ([Źródło](#)).

W tym zestawieniu nie mogło zabraknąć królowej kasz, czyli kaszy jaglanej, którą można podać na tysiąc sposobów i jednym z nich jest bezmleczny sernik zwany **jagielnikiem**. ([Źródło](#)).

O **jagielniku** przypomniła mi w komentarzu na fb Aga. Sernik... sernik... Sernik z kaszy...? Przecież to mój ukochany **jagielnik**! ([Źródło](#)).

WIZUALIZACJE

Zobacz w grafice Google

ODSYŁACZE

Por. [bezsernik](#), [nernik](#), [nerkownik](#), [tofurnik](#).

DATA

Rejestracja hasła: 09.10.2020, 13.20, ostatnia aktualizacja hasła: 09.10.2020, 14.01

AUTOR

Barbara Pędzich

REDAKTOR

Barbara Pędzich