

Pečená ovesná kaše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olej 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Ovesné vločky 2 šálek
- Ovesné otruby 1 šálek
- Sušené ovoce 2 šálek
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Mletá skořice 2 lžíce
- Med 2 šálek
- Mléko 2 šálek
- Jablečné pyré 2 šálek
- Nahrubo nasekané ořechy 3 šálek
- Banán 1 ks
- Černý rybíz 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny suché ingredience smícháme ve velké míse. V menší misce smícháme všechny tekuté ingredience kromě čersvého ovoce. Tekuté přísady přilijeme k suchým a dobře smícháme. Nakonec zlehka vmícháme i čerstvé ovoce. Ovesnou kaši vlijeme do zapékací misky o rozměru 20x20 cm nebo jiné o podobném objemu a necháme půl hodiny odstát, ať vložky vsajou tekutinu.

Zatím předehejeme troubu na 180 stupňů. Kaši vložíme na střední mřížku a nezakrytou jí pečeme 30 minut, dokud neztuhne a nezezlátne na povrchu.