Ovesná kaše s broskvemi, zázvorem a mandlemi

Kategorie: Pokrmy

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Ovesné vločky 50 g
- Mléko 300 ml
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 lžička
- Máslo 1 lžička
- Broskev 1 ks
- Nasekané mandle 1 lžíce
- Nadrobno nasekaný kandovaný zázvor 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Broskev zbavíme slupky a nakrájíme na tenké plátky. Lžičku másla rozpustíme na pánvi a přidáme broskev. Necháme ovoce dusit 2 minuty, popřípadě přidáme i cukr. Přidáme kandovaný zázvor, vše promícháme a odložíme stranou.
V malém hrnci přivedeme k varu mléko s vločkami, se špetkou solí a lžičkou cukru. Za stálého míchání vaříme, dokud vločky nebudou uvařené, čili cca 4-5 minut. Ovesnou kaši nalijeme na talíře, na ni poskládáme broskve se zázvorem a posypeme mandlemi.