

Kaše z ovesných vloček

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kousek máslo 1 ks
- cukr krupice 1 ks
- mléko 0.25 l
- vločky ovesné 40 g
- jahody 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do hrnce nalijeme mléko, nasypeme vločky a přidáme špetku soli. Za stálého míchání přivedeme mléko k varu. Poté zmírníme teplotu a přidáme kousek másla. Nezapomeneme stále míchat, aby se kaše nepřipálila. Kaši vaříme asi 10-15 minut, dokud nezhoustne. Nalijeme ji na talíř, trochu pocukrujeme a ozdobíme kousky jahody a několika lístky máty. Do kaše můžeme přimíchat předem namočené a nabobtnalé rozinky nebo nasekané vlašské ořechy. Nakonec ji můžeme posypat strouhanou čokoládou, kokosem nebo perníkem.