

# Mléčná ovesná kaše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Mléko 500 ml
- Sůl 1 špetka
- Ovesné vločky 100 g
- Cukr 1 ks
- Ovoce 1 ks

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Do hrnce se zesíleným dnem nebo speciálního hrnce na vaření mléka vlijte mléko a vsypte vločky. Lehce osolte a za občasného míchání přiveďte k varu. Stáhněte plamen, nechte probublávat, až vločky změkknou a promění se ve šlemovitou kaši. Osladte, posypte ovocem a ihned podávejte.

## Poznámka:

Ovesnou kaši si můžete připravit také v mikrovlnné troubě: smíchejte vločky s mlékem či vodou a vložte do mikrovlnky asi na 4 minuty nebo až vznikne požadovaná konzistence.