

Řecká sperna z kláštera

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Oves 200 g
- Mandle - loupané 50 g
- Rozinky 20 g
- Ouzo 3 lžíce
- Anýz 3 lžička
- Moučkový cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Oves si namočíme na minimálně 1 den do vody a vodu pravidelně ráno a večer vyměníme. Poté ho dáme vařit asi na 10 minut (pšenice se vaří déle) než je měkký. Scedíme a rozložíme na utěrku, aby dokonale uschl.

Mezitím rozdrtíme anýz a do misky dáme všechny ostatní ingredience kromě ouza. Přidáme oves a vše promícháme. Přilijeme ouzo a případně dochutíme (dosladíme, doouzujeme) skladujeme v ledničce.

V některých oblastech Řecka se přidává i mletá skořice, hřebíček či petržel. nať a granátové jablko, ale takhle to máme vyzkoušené a je to dobrotka.