

Ovesná kaše s jablky a skořicí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Ovesné vločky 1 ks
- Mléko 1 ks
- Voda 1 ks
- Jablka 1 ks
- Rozinky 1 ks
- Skořice - mletá 1 ks
- Med 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kaši vaříme v poměru 1 díl ovesných vloček, 1 díl vody a 1 díl mléka. Do hrnce dáme vločky s vodou a necháme pár minut odstát - vločky nabobtnají, trochu změknou a vodu z větší části vstřebají. Poté přilijeme mléko, přidáme na kostičky nakrájené jablko a hrst rozinek. Lehce přisladíme, přisypeme mletou skořicí a vaříme do zhoustnutí kaše.

Poznámka:

Na jednu porci dávám půl hrnku vloček, půl hrnku vody, půl hrnku mléka a polovinu menšího jablka.

Kaši můžeme připravit na různé způsoby - např. strouhaný kokos s kousky ananasu, banán + strouhaná čokoláda, brusinky + plátky mandlí, švestky + skořice, směs sekaných ořechů atp.; fantazii se meze nekladou.