

# IDEJA ZA ZAJTRK: PEČENA PROSENA KAŠA ZA 4 OSEBE

Recept pripravila:  
Bernarda Tard

## SESTAVINE:

- LONČEK PROSENE KAŠE
- 4 JABOLKA
- 2 JAJCI
- 1 ŽLICA MASLA
- 1 ŽLICA MEDU
- CIMET

## PRIPRAVA:

1. PROSENO KAŠO ČEZ NOČ NAMOČIMO V VODI (V KOLIKOR JE TO MOGOČE). TAKO BO KAŠA BOLJŠEGA OKUSA IN HITREJE SE BO SKUHALA.
2. KAŠO SPEREMO POD TEKOČO VODO. ZA LONČEK PROSENE KAŠE POTREBUJEMO DVA LONČKA VODE. KUHAMO 15–20 MINUT.
3. MEDTEM KO SE KAŠA KUHA, NARIBAMO JABOLKA TER JIH ZMEŠAMO Z ŽLIČKO CIMETA.
4. V DVE POSODI LOČIMO RUMENJAKE IN BELJAKE. RUMENJAKE STEPAMO Z MEDOM IN ZMEHČANIM MASLOM, BELJAKE PA STEPAMO V TRD SNEG.



5. PEČICO PRIŽGEMO NA 180 STOPINJ.  
6. OHLAJENI KAŠI PRIMEŠAMO STEPENE RUMENJAKE, NATO PA ŠE JABOLKA. NA KONCU NA RAHLO PRIMEŠAMO BELJAKOV SNEG.  
7. PEČEMO V NAMEŠČENEM PEKAČU 30 MINUT.



TISTI, KI STE BOLJ MLEČNOLJUBI, SLADKOSNEDI IN ZA BARVE, LAHKO NA KONCU DODATE ŠE ŽLIČKO MARMELADE IN JOGURT.

