

PROSENA KAŠA KUHANA V MLEKU S CIMETOM, POSTREŽENA Z GRŠKIM JOGURTOM IN SADJEM



Recept pripravila: Veronika Hovnik

SESTAVINE:

- 1 SKODELICA PROSENE KAŠE
- 1 SKODELICA VODE
- 2 SKODELICI MLEKA
- ŠČEP CIMETA
- 1 SKODELICA SVEŽIH BOROVMIC
- 1 PEST RAZKOŠČIČENIH (BREZ KOŠČICE) SUHIH SLIV
- 1 PEST SUHIH MARELIC
- 1 BANANA
- 1 JABOLKO
- 1 ŽLIČKA MEDU
- 1 LIMONA
- 1 LONČEK GRŠKEGA JOGURTA





PRIPRAVA:

1. PROSENO KAŠO PRED KUHANJEM DAMO NA CEDILO IN JO SPEREMO Z VROČO VODO. PROSENO KAŠO KUHAMO PRIBLIŽNO 25 MINUT OZIROMA PREBEREMO NAVODILA NA EMBALAŽI IN UPOŠTEVAMO ZAPISAN ČAS KUHANJA.
2. PROSENO KAŠO KUHAMO DO MEHKEGA V RAZMERJU 1:3. V LONEC DAMO **ENO SKODELICO VODE IN PUSTIMO, DA VODA ZAVRE**. DODAMO IN ENO SKODELICO PROSENE KAŠE. KUHAMO NEKAJ MINUT IN DODAMO ŠE **DVE SKODELICI MLEKA**.
3. KUHAMO NA NIZKI TEMPERATURI.
4. MED KUHANJEM KAŠO VEČKRAT PREMEŠAMO. V LONEC MED KUHANJEM DAMO MALO CIMETA.
5. OLUPIMO JABOLKO IN BANANO IN JU NAREŽEMO. V PONVI JU PEČEMO Z DODANIM SOKOM LIMONE IN ŽLIČKO MEDU.
6. NAREŽEMO SUHO SADJE.
7. VSE SKUPAJ SESTAVIMO – KUHAMO PROSENO KAŠO, NEKAJ ŽLIC GRŠKEGA JOGURTA, NEKAJ NAREZANIH SUHIH SLIV, MARELIC IN PEČENO JABOLKO IN BANANO TER BOROVNICE – IN POSTREŽEMO.

