

Ovesná kaše se švestkami a podmásím

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Mléko v hrnci přivedeme k varu, přisypeme ovesné vločky (15 PL) a vaříme asi 3 až 5 minut. Poté kaši krátce rozmixujeme tyčovým mixérem. Kaše bude krásně nadýchaná a jemná. Stáhneme z plotny a přilijeme podmáslí. Promícháme, ochutíme medem a skořicí. Na závěr přidáme na půlky nakrájené švestky.

Ingredience

- Jihočeské podmáslí kysané 0,5 % 1000 g - 100 g
- Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l - 400 g
- Švestky - 100 g
- Skořice mletá 40 g - 8 g
- Včelí med luční 250 g - 25 g
- Ovesné vločky bezlepkové PROBIO 500 g - 200 g

