

Owocowa owsianka



Składniki

100 ml - sok jabłkowy
200 ml - woda
1/2 łyżeczka - cynamon
1 szczypta - cukier z prawdziwą wanilią
1 łyżka - jagody goji
1 łyżka - rodzyniki
1/2 szt. - jabłko
7 łyżka - płatki owsiane
1 łyżka - masło
2 łyżka - jagody
1 łyżka - konfitura żurawinowa
1 łyżka - płatki migdałów

Opis wykonania

Pyszna owsianka z mnóstwem pysznych dodatków

Przygotowanie naszej owsianki rozpoczynamy od wiania do garnka wody i soku jabłkowego. Do tego dodajemy jagody goji, rodzynki, cynamon, cukier z prawdziwą wanilią i pokrojone na małe kawałki jabłko. Garnek stawiamy na palniku i czekamy aż woda z sokiem zacznie się gotować. Wtedy dodajemy płatki owsiane. Wszystko razem powinno gotować się jakiś 2-3 minuty. Po zdjęciu z palnika pozostawiamy naszą owsiankę na jakieś 10 minut aby "wypiła" płyn, który jeszcze nie został pochłonięty przez płatki. W tym czasie możemy umyć jagody i przygotować żurawinę. Żurawina może być ze słoika, albo możemy na małej patelni podsmażyć owoce żurawiny (świeże lub mrożone) z 2 łyżkami soku pomarańczowego i odrobiną cukru i wody.

Po 10 minutach naszą jeszcze gorącą owsianką mieszamy z łyżką masła, które doda jej charakteru. Wykładamy owsiankę na talerz, dekorujemy ją świeżymi jagodami, żurawiną i płatkami migdałowymi. Mniaaaam!