



Vločková kaše

Ingredience

ovesné vločky: **150 g**
mléko: **250 ml**
sůl
máslo
med
ovoce, kakao, skořice,...
skořice

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Do hrnce nalijeme mléko a vločky do něj namočíme na 15 - 20 minut. Přidáme špetku soli a vaříme asi 5 minut. Z vloček se stane kaše, kterou můžeme po uvaření ihned podávat. Vločková kaše je výborná posypaná například kakaem, strouhanou čokoládou, skořicí, politá medem nebo s kousky čerstvého ovoce....

Vločková kaše - recept

Do hrnce nalijeme mléko a vločky do něj namočíme na 15 - 20 minut. Přidáme špetku soli a vaříme asi 5 minut. Z vloček se stane kaše, kterou můžeme po uvaření ihned podávat. **Vločková kaše** je výborná posypaná například kakaem, strouhanou čokoládou, skořicí, politá medem nebo s kousky

čerstvého ovoce.

Vločky také můžeme opražit na pánvičce. Vychladlé je rozemeleme v mlýnku nebo masovém strojku a vsypeme je do vroucího mléka. Kaši vaříme, dokud nezhoustne a podáváme polité ovocnou šťávou nebo s kakaem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí