

Super kaša sa granolom i voćem



Potrebni sastojci za 2-3 porcije:

Ovsena kaša:

- 3 vrećice Dr. Oetker Super kaše (vanila + chia sjemenke)
- 500 ml grčkog jogurta

Granola:

- 150 g Dr. Oetker Vitalis integralnog muslija (7 žitarica)
- 50 g pečenog i krupno sjeckanog lješnjaka
- 100 g oljuštenih i očišćenih svježih datula

Još potrebno:

- voće po želji: jagode, borovnice, maline..

Izrada:

Ovsena kaša:

U odgovarajućoj posudi pomiješati grčki jogurt i ovsene kaše. Posudu poklopiti i ostaviti u frižider, najbolje preko noći ili bar na nekoliko sati prije serviranja.

Granola:

Granolu možete pripremiti i nekoliko dana ranije i koristiti prema potrebi... Pomiješati integralni musli (u njemu se pored 7 žitarica nalaze i sjemenke bundeve i suncokreta, kao i grožđice, tako da još dodatno možete dodati orašaste plodove po želji, ja sam koristila lješnjake), krupno sjeckane lješnjake i oljuštene i očišćene datule. Sve sjediniti ručno dok se ne dobije ljepljiva smjesa. Smjesu izmrviti na pleh obložen pek papirom i peći u prethodno zagrijanoj rerni na 170 °C oko 8 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni, pazite da smjesa ne zagori). Gotova granola nakon hlađenja postaće hrskava i možete je čuvati u staklenoj tegli.

Prije serviranja pripremiti voće po želji, oprati i očistiti. Kašu možete servirati ujutro za doručak, u čašama ili zdjelicama.

Oprane jagode prerezati na polovine i poredati po obimu čaše. Na dno prvo rasporediti sloj granole, zatim ovsenu kašu, te postupak ponoviti još jednom. Završiti granolom i voćem po vašem izboru.

Prijatno!