

Jesenja ovsena kaša



Priprema:

Jabuku oguliti i isjeckati na manje kockice. Dinstati u manjoj šerpici zajedno sa štapićem cimeta, na srednjoj do jačoj temperaturi uz postepeno dodavanje vode.

Nakon cca 5-7 min kada sva voda ispari, omekšalaj jabuci dodati cejlonski cimet. Zatim dodati preostalih 1 dl vode i kad zakuha smaknuti sa šporeta, dodati super kašu i promiješati.

Nakon 5 minuta dodati i grčki jogurt. Listiće badema po želji prepržiti na suhoj tavi.

Kašu poslužiti u zdjelici uz svježe smokve i listiće badema, a po želji možete dodati i malo Dr. Oetker Vitalis crunchy musli sa medom i bademima.

Prijatno!

Potrebni sastojci:

- 1 vrećice Dr. Oetker Super kaša – okus vanilija + čia sjemenke
- 1 jabuka (zlatni delišes)
- 2 najmanje kašičice cejlonskog cimeta
- 1 štapić cimeta
- 2 dl vode (za jabuku)
- 1 dl vode (za kašu)
- 2 kašike grčkog jogurta
- 2 smokve
- 20 g Dr. Oetker badem listića