

# Prekonoćna kaša sa čia-malina džemom



## Priprema:

U odgovarajućoj posudi pomiješati Dr. Oetker Vitalis žitarice sa šumskim voćem sa ostalim sastojcima za kašu i dobro promiješati. Posudu poklopiti i ostaviti preko noći u frižider.

Za čia-malina džem u odgovarajućoj šerpici zagrijati zaleđene maline tek toliko da ih možete usitniti viljuškom i smaknuti sa šporeta. U prohladene maline dodati 60 g javorovog sirupa i čia sjemenke i promiješati. Pripremljen džem čuvati u frižideru do serviranja.

Ujutro pripremiti posudice i prvo u njih rasporediti kašu, a preko nje rasporediti i pripremljen čia-malina džem.

Prijatno!

## Potrebni sastojci za 6 porcija:

### Kaša:

- 200 g Dr.Oetker Vitalis 5 žitarica – šumsko voće
- 400 g grčkog jogurta
- 60 g javorovog sirupa
- 30 g kikiriki maslaca (nezaslađen)
- 4 kašičice mljevenog lana

### Čia – malina džem:

- 200 g malina
- 30 g čia sjemenki
- 60 g javorovog sirupa