



# Energijski musli s kokosovim in cimetovim prelivom

🕒 15–20 Min   

## Priprava

- 1 V skledi zmešajte ovsene kosmiče, kokosovo moko, lešnike, semena chia, mleko, med in cimet.
- 2 Jabolko operite in neolupljeno grobo naribajte. Banano narežite na rezine. Grozdje operite, nato pa grozdne jagode razpolovite.
- 3 Vse skupaj dobro premešajte z zmesjo z ovsenimi kosmiči.
- 4 Pustite, da se dve uri prepaja, nato pa uživajte.

## Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Ovsenih kosmičev
1 žlica	Mletih lešnikov
1 žlica	Kokosove moke
250 ml	Mleka
1 žlica	Medu
1 žlica	Semen chia
1 celo	Jabolko
1 cela	Banana
100 g	Grozdja
1 žlička	♦ Cimet mleti

