



Zlata ovsena kaša z bučo in jabolkom

🕒 15–20 Min   

Priprava

- 1 Eno od jabolk drobno naribajte, banano pa z vilicami zmečkajte v pire. Nato oboje v skledi dobro zmešajte z bučnim pirejem, mlekom in ovseno kašo. Sedaj dodajte začimbno mešanico Golden milk in cimet ter ponovno dobro premešajte.
- 2 Celotno zmes preložite v kozico in zavrite, nato pa pustite, da pri nizki temperaturi počasi vre približno 4 minute.
- 3 Kašo nadevajte v skodelice ter po vrhu okrasite s koščki drugega jabolka, orehi, mandlji in kakavovimi zrcni. Sladkajte z malo medu.

Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

50 g	Bučnega pireja (npr. hokaido buča ali maslena buča)
100 g	Ovsene kaše ali ovsenih kosmičev
200 ml	Mleka (ali rastlinskega mleka)
2 celi	Jabolki
1 cela	Banana
1 žlica	Tekočega medu
2 žlici	Kakavovih jedrc
2 žlici	Orehov
2 žlici	Mandljevih rezin
1 žlica	♦ Golden Milk, začimbna mešanica
1 ščepec	♦ Cimet mleti

