

Owsianka na słodko



Lubicie owsiankę? My bardzo i od dłuższego czasu dość często ją jemy. Lubimy na słodko i na gęsto. Podane w przepisie proporcje wystarczają na trzy porcje gęstej owsianki. Można zmniejszyć ilość płatków owsianych, by uzyskać potrawę o rzadszej konsystencji. Mój mąż lubi z dodatkiem rodzynek, ja wolę pustą. Dodatki można wsypywać wedle upodobań smakowych. Pasują bakalie i owoce: zarówno świeże, jak i suszone.

Składniki:

- 2,5 szklanki mleka
- 1,5 szklanki płatków owsianych (u mnie na ogół błyskawiczne)
- 7 płaskich łyżeczek cukru (jeśli nie lubicie zbyt słodkiej owsianki, proponuję zmniejszyć ilość cukru do 3-4 łyżeczek)
- dodatki wedle uznania

Wykonanie:

1. Mleko wlewamy do garnuszka, wsypujemy cukier, mieszamy i grzejemy.
2. Kiedy mleko zacznie się gotować, wsypujemy płatki i zmniejszamy ogień.
3. Gotujemy na małym ogniu, ciągle mieszając, przez około 1-2 minuty, aż owsianka zgęstnieje.

4. Przelewamy owsiankę do miseczek, dodajemy owoce.

