

Porridge (szkocka owsianka)



Goŝta szkocka owsianka jest ciepŝym, ŝatwym do przyrzŝdzenia, poŝywnym i zapychajŝcym ŝniadaniem.

Podany przepis jest na jednŝ osobŝ.

Skŝadniki

- 1/2 szklanki pŝatkŝw owsianych (najlepiej bŝyskawicznych)
- 1/2 szklanki mleka
- 1/2 szklanki wody
- szczypta soli

Przepis

Wrzuŝ skŝadniki do garnka.

|||

Zagotuj, mieszajŝc od czasu do czasu, w celu zapobiegania przypalenia siŝ owsianki.

|||

Zagotuj aŝ do uzyskania poŝŝdanej konsystencji (im dŝuŝej owsianka bŝdzie gotowana, tym bŝdzie gŝstsza; pamiŝtaj: po zdjŝciu z ognia, bŝdzie jeszcze chwilŝ gŝstnieŝ)

Podawanie

Owsianka najlepiej smakuje podana z mlekiem - chŝodzi i rozrzedza.

Sposób podawania owsianki zależy od indywidualnej wyobraźni i preferencji. Można ją podawać na serniko lub serniko z owocami, warzywami, przyprawami, miodem, lub zjeść bez dodatków.