

Porridge (szkocka owsianka)



Gotwa szkocka owsianka jest ciepym, łatwym do przyrzadzenia, pożywnym i zapychajcym niadaniem.

Podany przepis jest na jedn osob.

Skadniki

- 1/2 szklanki patków owsianych (najlepiej byskawicznych)
- 1/2 szklanki mleka
- 1/2 szklanki wody
- szczypta soli

Przepis

Wrzu skadniki do garnka.

Zagotuj, mieszajc od czasu do czasu, w celu zapobiegania przypalenia si owsianki.

Zagotuj a do uzyskania poadanej konsystencji (im duzej owsianka b dzie gotowana, tym b dzie gstsza; pamitaj: po zdjciu z ognia, b dzie jeszcze chwil gstnie)

Podawanie

Owsianka najlepiej smakuje podana z mlekiem - chodzi i rozrzedza.

Sposb podawania owsianki zale y od indywidualnej wyobra ni i preferencji. Mo na j podawa na s?ono lub s?odko z owocami, warzywami, przyprawami, mi sem, miodem, lub zje? bez dodatków.