

Porridge (szkocka owsianka)



Gotwa szkocka owsianka jest ciepym, atwym do przyrzadzenia, po?ywnym i zapychaj?cym ?niadaniem.

Podany przepis jest na jedn? osob?.

Sk?adniki

- 1/2 szklanki p?atków owsianych (najlepiej b?yskawicznych)
- 1/2 szklanki mleka
- 1/2 szklanki wody
- szczypta soli

Przepis

Wrzu? sk?adniki do garnka.

|||

Zagotuj, mieszaj?c od czasu do czasu, w celu zapobiegania przypalenia si? owsianki.

|||

Zagotuj a? do uzyskania po??danej konsystencji (im d?u?ej owsianka b?dzie gotowana, tym b?dzie g?stsza; pami?taj: po zdj?ciu z ognia, b?dzie jeszcze chwil? g?stnie?)

Podawanie

Owsianka najlepiej smakuje podana z mlekiem - ch?odzi i rozrzedza.

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