

Porridge (szkocka owsianka)



Gotowana szkocka owsianka jest ciepłym, łatwym do przyrządzenia, pożywnym i zaspokajającym posiłkiem.

Podany przepis jest na jedną osobę.

Składniki

- 1/2 szklanki płatków owsianych (najlepiej błyskawicznych)
- 1/2 szklanki mleka
- 1/2 szklanki wody
- szczypta soli

Przepis

Wrzucić składniki do garnka.

Zagotować, mieszać od czasu do czasu, w celu zapobiegania przypaleniu się owsianki.

Zagotować aż do uzyskania pożądanego konsystencji (im dłużej owsianka będzie gotowana, tym będzie gęstsza; pamiętać: po zdjęciu z ognia, będzie jeszcze chwilę gęstnieć)

Podawanie

Owsianka najlepiej smakuje podana z mlekiem - chłodzi i rozrzedza.

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