SUBMITTED BY
LastGroove

ON
12.03.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

# Porridge (terci de ovăz scoțian)



Terciul de ovăz scoțian, cu consistență densă, este un mic dejun cald, ușor de preparat, hrănitor și sățios.

Rețeta prezentată este pentru o singură persoană.

## Ingrediente

- 1/2 pahar de fulgi de ovăz (de preferință instant)
- 1/2 pahar de lapte
- 1/2 pahar de apă
- un vârf de cuțit de sare

## Rețetă

Pune ingredientele într-o oală.

Adu la fierbere, amestecând din când în când, pentru a preveni arderea terciului.

Fierbe până se obține consistența dorită (cu cât terciul fierbe mai mult, cu atât va fi mai dens; reține: după ce îl iei de pe foc, va continua să se îngroașe încă puțin)

## Mod de servire

Terciul de ovăz are cel mai bun gust servit cu lapte – răcorește și are un efect diluant.

Modul de servire a terciului de ovăz depinde de imaginația și preferințele fiecăruia. Poate fi servit în variantă sărată sau dulce, cu fructe, legume, condimente, carne, miere, sau consumat fără adaosuri.

## Weitere Informationen

*Etichete*
Rețetă

*Vârsta*
Nu sunt disponibile date.

*Număr de participanți*
1–20

*Biblia*
Această informație lipsește.

*Material*
Aproape fără efort

*Descărcare fișier*
Nu există descărcări de fișiere

*KI Generierter Inhalt*
Conținut
Etichete
Vârsta
Număr de participanți
Biblia
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/ro/wiki/art/porridge-terci-de-ovaz-scotian