

Porridge (szkocka owsianka)



Gotwa szkocka owsianka jest ciepłym, łatwym do przyrządzenia, pożywnym i zapychającym posiłkiem.

Podany przepis jest na jedną osobę.

Składniki

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

Przepis

Wrzuć składniki do garnka.

|||

Zagotuj, mieszaj co od czasu do czasu, w celu zapobiegania przypalenia się owsianki.

|||

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

Podawanie

Owsianka najlepiej smakuje podana z mlekiem - chodzi i rozrzedza.

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