

WYSŁANE PRZEZ

LastGroove

ON

12.03.2013



Keine Stimmen

Porridge (szkocka owsianka)



Gęsta szkocka owsianka jest ciepłym, łatwym do przyrządzenia, pożywnym i zapychającym śniadaniem.

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

Wrzuć składniki do garnka.

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

Zagotuj aż do uzyskania pożądanej 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 - chłodzi i rozrzedza.

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

Weitere Informationen

Tags

Przepis

Alter

Brak danych.

Anzahl Teilnehmer

1-20

Bibel

Brakuje tej informacji.

Material

Prawie bez wysiłku

Dateidownload

Brak pobierania plików

KI Generierter Inhalt

Zawartość

Tags

Alter

Anzahl Teilnehmer

Bibel

Material