

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 există date disponibile.

*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