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