Ovesná kaše s horkým ovocem a tradičním Lipánkem



30 minut náročnost ●●○○

Dopřejte si kvalitní a chutnou snídani.

Ingredience

- 100 g směsi mraženého ovoce (borůvky, maliny, jahody)
- 50 ml vody
- 1–2 lžíce třtinového cukru
- 4 lžíce ovesných vloček
- 1 balení Lipánka tradičního
- špetka soli
- 200 ml Jihočeského mléka
- 1 lžička Jihočeského másla
- 1 lžíce granoly

Návod na přípravu:

V kastrůlku povaříme ovoce s vodou a třtinovým cukrem. Odstavíme a přiklopíme pokličkou. Ovesné vločky zalijeme Jihočeským mlékem, osolíme a vaříme 1–2 minuty do zhoustnutí. Servírujeme s Jihočeským máslem ozdobené Lipánkem tradičním a přelité horkým ovocem.