

Ovsená kaša s kefirom a zapečenými tvarôžkami

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vločky nasypeme do hrnca, zalejeme ich vodou a osolíme. Privedieme do varu a necháme približne 5 minút povariť. Občas premiešame od dna, aby sa kaša neprilepila. Keď sú vločky takmer uvarené, pridáme kefír a nasekaný kôpor a ešte chvíľu povaríme. Na panvici roztopíme polovicu masla a upečieme na ňom vajíčka ako volské oká. Odložíme bokom. Do prázdnej panvičky pridáme zvyšné maslo a až sa rozohreje, opečieme na ňom za stáleho miešania nakrájané olomoucké syrečky. Uvarenú kašu rozdelíme do misiek, na každú porciu dáme jedno volské oko a prelejeme opečenými syrečkami.

Ingrediencie

- **BABIČKA Kefír 3,3% 950 g** - 60 g
- **Olomoucké tvarôžky Venčeky 125 g** - 125 g
- **Kôpor** - 2 g
- **Pitná voda nesýtená** - 500 g
- **Vajcia** - 100 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 40 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Ovsené vločky 500 g** - 140 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

