

# **Mleko od ovsenih pahuljica**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100** govsenih pahuljica
- **6** dl vode
- **malosoli**

## **Priprema**

100 grama ovsenih pahuljica naliti sa 2 dl mlake vode, na vrh kašicice soli i ostaviti sat vremena da nabubre, povremeno promešati. Kada voda pobeli, štapnim mikserom izmiksati masu, koja postane gusta kao kacamak. Dodati još 2 dl vode, ponovo miksati, još jednom dodati 2 dl i ponovo miksati. Pripremiti dvostruku gazu, pokvasiti je i postaviti preko cednjaka sipajte lagano masu koju ste dobili.

Još jednom ponovite postupak i dobicete mleko izvanrednog ukusa, koje će vam biti odlicna zamena za kravlje mleko u dane posta.

Možete da ga koristite za mešenje peciva ili za posne kolace kao zamenu za obično mleko, ali je jako ukusno i za pice.

## **Savet**

Za dane posta izvanredan napitak, ak i za post na vodi.