

Granola



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 šakejecmenih pahuljica
- 6 šakaovsenih pahuljica
- 4 kašikesuncokreta
- 3 kašikelana
- 2 kašikesusama
- 2 šakeoraha
- 2 šakesuvog groža
- 2 šakebrusnica
- 1/2 kašicicecimeta

Ostalo:

- 3 kašikemeda
- 3 kašikeulja
- 5 kašikavode

I još:

- 50-75 gcokolade

Priprema

U jednoj ciniji pomešati jecmene i ovsene pahuljica, suncokret, lan, susam, orah, suvo grože, brusnicu, cimet.

Smesi dodati med, ulje, vodu i sve dobro izmešati, kako ne bi bilo suvih delova.

Dobro izmešanu smesu istresti u tepsiju od rerne obloženu papirom za pecenje, ravnomerno rasporediti i sušiti oko 20 minuta na 150-160 stepeni. Povremeno promešati smesu, kako bi se ravnomerno osušila.

Granolu ohladiti, pa po želji dodati seckanu cokoladu, promešati i spremiti u tegle.

Savet

Ovo je više ideja nego recept i sve izmene po pitanju suvog voća i orašastih plodova, kao i tipa pahuljica su dozvoljene. Ovo je mera koja meni odgovara po ukusu i sadrži sve što volim, ali neete pogrešiti ukoliko brusnice zamenite suvim šljivama, a orahe lešnicima ili bademima. Granola je idealna za doručak ili užinu, a najbolje se slaže sa mlekom i bananom, mada je ja esto grickam i samostalno. :) Takoe, može se upotrebiti i za pravljenje domaćih keksa ili energetskih ploica.