

## *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 dobitete mleko izvanrednog ukusa, koje ce vam biti odlicna zamena za kravlje mleko u dane posta.

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

### **Savet**

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