

## **Musli sa voćem**



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **po 2 kašike pahuljica** (ovas, raž, jecam...) pahuljica (ovas, raž, jecam...) ih, r a žanih, jecmenih i dr.
- **1,5 dljogurta** sa 0,5% masnoce
- **2 kašice cimeta**
- **2 kašice cicesusa**
- **2 kašice cemlevenog lanenog semena**
- **po željivoca** (kivi, narandža, banane, jabuka...)
- **2-3 suve šljive** ili smokve
- **po željiseckanih orahe, lešnika**
- **1 kašica meda** (nije obavezno)

### **Priprema**

U odgovarajuću posudu stavite musli (pahuljice), dodajte prethodno kratko proprženi susam, cimet, laneno seme, iseckane prethodno potopljene suve šljive, med, sitno seckane orahe ili lešnike i seckano voće. Sipajte jogurt i sve lepo promešajte, pa ostavite oko 10-15 minuta da odstoji, kako bi pahuljice nabubrele.

Uživajte u zdravom i hranljivom obroku...

### **Savet**