

## Ovsena kaša sa malinama



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 5 kašika ovsenih pahuljica
- 300 ml vode
- 3 kašike korn fleksa
- 3 kašike suvog groža
- 3 kašike seckanih oraha
- 3 kašice meda
- 300 ml jogurta
- 30 komada malina

### Priprema

Ovsene pahuljice staviti u šerpicu i usuti vodu. Na umerenoj temperaturi uz stalno mešanje kuvati da pahuljice omekšaju, ali da voda ne uvri skroz. Skloniti sa ringle, umesati korn fleks.

U 3 cinije sipati po kasiku suvog groža i po kasiku seckanih oraha, preko staviti toplu kasu, promešati. Kad se prohladi, u svaku ciniju staviti po kašicicu meda i promešati. Zatim usuti po 100 ml jogurta i odozgo staviti po 10 malina. Prijatno!

### Savet