

Jogurtowe figle



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jogort naturalny	0,75 l
rodzynki	garść
orzechy włoskie	garść
otręby pszenne	2 łyżeczki
pomarańcza	1 szt
jabłko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na dno miseczki wsyp otręby, potem zalej wszystko jogurtem i posyp całość poszatkowanymi drobno orzechami, całymi rodzynekami. Jabłko pokrój w cienkie plasterki, a pomarańczę pokrój nożem. Potrawa powinna postać 15 min. - wtedy bakalie i owoce przesiąkną jogurtem i stają się bardziej miękkie.