

## Owsianka z gruszką



**ILKA\_86**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mleko</b>	2 szkl.
<b>płatki owsiane</b>	3/4 szkl.
<b>żurawiny suszone</b>	1 garść
<b>orzechy włoskie</b>	1 garść
<b>cynamon</b>	1 łyżecz.
<b>imbir</b>	1 szczypta
<b>cukier</b>	1 łyż.
<b>gruszka</b>	1 szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Gruszkę obieram, usuwam gniazda nasienne i kroję w niewielką kosteczkę.
- KROK 2 Płatki owsiane zalewam mlekiem, doprowadzam do wrzenia i gotuję na małym ogniu kilka minut. Dodaję gruszkę, pokrojoną w niewielką kostkę, posiekane orzechy, mielony cynamon i starty imbir, słodzę do smaku i mieszam dokładnie. Pod koniec gotowania dodaję suszoną żurawinę, delikatnie mieszam.
- KROK 3 Gorącą owsiankę rozkładam na dwie miseczki i od razu podaję.