

Granola z jogurtem naturalnym i borówkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

płatki owsiane	0,5 szklanki
orzechy arachidowe	0,25 szklanki
pestki słonecznika	0,25 szklanki
miód gryczany	2 łyżki
jogurt naturalny	150 mililitrów
borówki	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płatki owsiane mieszamy z orzechami, pestkami słonecznika i miodem, tak aby miód obtoczył całość. Rozsypujemy granolę na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 150°C na 10 minut. Po tym czasie wyjmujemy i studzimy granolę. Polewamy jogurtem i posypujemy świeżymi borówkami.

Przepis pochodzi od [GACA SYSTEM.](#)