



# OWSIANKA WYTRAWNA

🕒 50 MINUT

👤 2 PORCJE

## SKŁADNIKI



- 2 jaja Kotlina Natury (ugotowane na twardo, obrane i pokrojone w plasterki)
- 1 szklanka płatków owsianych
- 1 ½ szklanki wody
- 1 szklanka niesłodzonego mleka migdałowego
- 50 g świeżo startego parmezanu
- 2 małe gałązki pomidorków koktajkowych
- 2 szklanki jarmużu posiekanego na duże kawałki
- 1 łyżka oleju kokosowego
- ulubiony kozi ser
- świeża bazylia

## PRZYGOTOWANIE



1. Zostawić na noc płatki owsiane zamoczone w wodzie.
2. Rano przełożyć namoczone płatki na patelnię i dodać mleko migdałowe. Całość dusić na małym ogniu przez ok. 20-30 minut. Dodać parmezan i wymieszać.
3. Kiedy owsianka się dusi, upiec pomidorki w piekarniku przez ok 20 minut.
4. Jarmuż podsmażyć na oleju kokosowym z dodatkiem soli aż zmięknie.
5. Do dwóch misek nałożyć równe porcje owsianki, a na wierzch położyć pokrojone w plasterki jaja, upieczone pomidory, jarmuż, ser kozi i świeżą bazylię.



KOTLINANATURY.PL TO MARKA WYBORNICH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

**EGGSPERCI.PL**