

## Kremowa owsianka z białkiem jaja i owocami

**czas:** 10 minut

**ilość:** 2 porcje

**poziom:** 0

### Składniki:

- ½ filiżanki płatków owsianych
- 1 filiżanka wody
- 2 białka z jaj Kotliny Natury
- 1 łyżka cukru brązowego
- ½ łyżeczki cynamonu
- ¼ łyżeczki soli
- owoce sezonowe i opcjonalnie 2 łyżki masła orzechowego do podania

### Przygotowanie

1. Umieść płatki owsiane w blenderze i zmiksuj na gruboziarnisty proszek- około 10 sekund.
2. Następnie wsyp płatki owsiane do garnuszka. Dodaj wodę i równomiernie mieszając, podgrzewaj na kuchence przez ok. 2 minuty lub do momentu, aż płatki owsiane wchłoną wodę.
3. Dodaj białka do garnka, gdy płatki owsiane są jeszcze gorące i mieszaj do połączenia. W razie potrzeby dodaj więcej wody, aby uzyskać kremową konsystencję. Następnie dodaj brązowy cukier, cynamon i sól.
4. Podawaj na ciepło, z ulubionymi dodatkami (np. borówkami, truskawkami, bananem lub masłem orzechowym).

Kotlina Natury położona jest u Podnóża Sudetów. To prosto stąd na Twój stół trafiają jaja z chowu ekologicznego, wolnego wybiego, a także te znoszone przez kury zielonoożki.