

Owsianka zapiekana z jabłkiem i żurawiną



Autor: **Maudie**

Przepisów: **326** Ocena: **6106**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Płatki owsiane górskie ok 6 łyżek
- Jabłko 1 szt
- Żurawina suszona (można zastąpić rodzynkami) garść
- Serek ricotta 200 g
- Cynamon ok 2 łyżeczki
- Proszek do pieczenia 3/4 łyżeczki
- Miód ok 1 łyżka
- białko jajka kurzego 2 szt

Sposób przygotowania:

- 1 Płatki zalać szklanką wrzątku i odstawić na parę godzin (jeśli chcemy zjeść owsiankę na śniadanie zalać płatki wieczorem dnia poprzedniego i odstawić na noc)

Do namoczonych płatków dodać serek, starte na grubych oczkach jabłko, żurawinę, miód, cynamon, proszek do pieczenia i wymieszać.

Białka ubić na sztywno i delikatnie wymieszać z masą.

Przełożyć do foremki i piec w 200 st ok 30-40 min
Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: