



JERNEJ KITCHEN

NAJBOLJŠA DOMAČA GRANOLA

Najboljša domača granola je pripravljena zelo hitro in enostavno. Narejena z ovsenimi kosmiči, kvinojo, lešniki in drugimi odličnimi sestavinami.

ZA	700G	GRANOLE
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

GRANOLA

90 g agavinega sirupa

25 g kokosovega olja

500 g ovsenih kosmičev

50 g ekspandirane kvinoje (ali riža, prosa)

150 g mešanice mandljev, lešnikov, orehov

1 žlica nesladkanega kakava v prahu

1/2 žličke cimeta v prahu

1/2 žličke soli

100 g temne čokolade (solzice ali sesekljane)

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

večja skleda

kuhalnica

večji pekač

papir za peko

PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 190 °C. Rešetko postavimo na sredino pečice. Večji pekač obložimo s papirjem za peko. Oreščke sesekljamo.

SEGREJEMO

V kozico damo agavin sirup in kokosovo olje. Segrevamo minuto, nato odstavimo z ognja in postavimo na stran. Kokosovo olje mora biti utekočinjeno.

PREMEŠAMO SESTAVINE IN SPEČEMO

V večji skledi premešamo ovsene kosmiče, ekspandirano kvinojo, sesekljane oreščke, kakav v prahu, cimet v prahu, sol in segreto agavino mešanico. Premešamo dobro, da se vse sestavine povežejo, nato prestavimo na pripravljen pekač. Postavimo v predhodno segreto pečico, kjer pečemo 20 minut pri 190 °C. Med pečenjem jo enkrat ali dvakrat premešamo, da se enakomerno zapeče.

DODAMO ČOKOLADO IN SHRANIMO

Ko je granola pečena, jo vzamemo iz pečice in počakamo, da se popolnoma ohladi. Ko je ohlajena, vmešamo v granolo še čokoladne koščke ali sesekljano temno čokolado. Hranimo v zaprti embalaži do 14 dni.