



JERNEJ KITCHEN

OVSENI KOSMIČI S KARAMELIZIRANIMI JABOLKI

Ovseni kosmiči z jabolki so krasen recept za zdrav, hiter in preprosto pripravljen zajtrk. Obožujejo ga mali in veliki. Lahko ga pripravimo tudi vnaprej.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	20	MINUT

KARAMELIZIRANA JABOLKA

- 4 Evelina jabolka
- 2 žlici masla
- 1/2 žličke mletega ingverja
- 1/2 žličke mletega cimeta
- 1/4 žličke mletih klinčkov
- 4 žlice rjavega sladkorja
- 2 žlički limoninega soka

OVSENI KOSMIČI

- 250 g ovsenih kosmičev
- 750 ml vode
- 500 ml mandljevega ali ovsenega napitka

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

- kuhinjski nož
- ponev s pokrovom
- lopatka
- kozica s pokrovom
- 4x globoka skodelica

KARAMELIZIRANA JABOLKA

Jabolka olupimo, odstranimo sredico in narežemo na krhle. Večjo ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo maslo. Ko se stopi, dodamo začimbe, rjav sladkor ter limonin sok. Premešamo in dodamo jabolka ter jih z lopatko premešamo, da se povežejo z začimbami. Ogenj zmanjšamo na šibek ogenj, pokrijemo s pokrovko in kuhamo 15 minut. Občasno potresemo ponev.

OVSENI KOSMIČI

V kozico damo ovsene kosmiče ter mandljev ali ovseni napitek in ščeplj soli. Pristavimo na visok ogenj. Ko ovseni kosmiči zavrejo, zmanjšamo ogenj in pri srednjem ognju kuhamo 5 minut. Nato ogenj ugasnemo in ovsene kosmiče pokrijemo. Postavimo na stran za 5 - 8 minut, da postanejo čudovito kremasti.

POSTREŽEMO

Ovsene kosmiče razdelimo med štiri globoke skodelice. Po vrhu razporedimo karamelizirana jabolka in postrežemo.