



JERNEJ KITCHEN

JOGURT Z GRANOLO, BRUSNICAMI IN POŠIRANIMI HRUŠKAMI

Jogurt in granola. Klasična kombinacija, a tale je s piko na i, v vinu poširanimi hruškami, mmm.

ZA 2 OSEBI
PRIPRAVA: 20 MINUT

TEKOČINA ZA POŠIRANJE SADJA

- 1/2 limone
- 150 ml belega vina (npr. Chardonnay)
- 350 ml vode
- 1 žlica ruma
- 1/2 vaniljevega stroka (semena)
- 1 žlica javorjevega sirupa (poljubno)
- 1/2 celega cimeta
- 2 čvrsti hruški

GRANOLA

- 50 g ovsenih kosmičev
- 25 g masla
- 2 žlici suhih brusnic
- 2 žlici mandljevih lističev

POSTREŽEMO

- 300 g grškega jogurta
- 1 žlica medu (poljubno)

SKUHAMO HRUŠKI

V kozico damo limono, vino, vodo, rum, vaniljev strok in cimet (poljubno lahko tudi javorjev sirup). Postavimo na zmeren ogenj in pustimo, da mešanica zavre. Medtem olupimo hruški ter ju damo v kozico k tekočini. Na šibkem ognju kuhamo 10 minut. Pazimo, da mešanica ne vre. Odstavimo iz ognja, pokrijemo s pokrovko in pustimo hruški v tekočini vsaj 1 uro ali čez noč.

PRIPRAVIMO GRANOLO

Ponev pristavimo na srednje močan ogenj in dodamo ovsene kosmiče ter jih pražimo 2-3 minute. Dodamo maslo, brusnice in mandljeve lističe, zmanjšamo ogenj in pražimo še 5 minut, da postanejo kosmiči zlato - rjavo zapečeni, brusnice pa mehke.

POSTREŽEMO

Hruško vdolž prerežemo na polovico ter postrežemo na krožniku ali v skodelici z grškim ali čvrstim jogurtom, granolo in poljubno pokapljamo z medom in tekočino v kateri smo kuhali hruške. Dober tek.

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kozica
- ponev
- 2x globok krožnik za serviranje ali skodelica

Oglas