

Овесена каша с прясно грозде и канела

Топла и лесна за приготвяне овесена каша с парченца прясно грозде и щипка канела - засищаща закуска, която децата обичат от първата лъжичка.

Подготовка: 5 мин **Готвене:** 10 мин **Общо:** 15 мин **Порции:** 2 **Възраст:**
От 10 месеца **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Глутен

Съставки

- 4 с.л. овесени ядки
- 200 мл. прясно мляко
- 60 мл. вода
- 8 зърна прясно грозде
- 1/4 ч.л. канела
- 1 ч.л. краве масло

Начин на приготвяне

1. Измийте гроздето старателно и го обелете, ако кожицата е дебела.
2. Разрежете всяко зърно на четири малки парченца, за да няма риск от задавяне.
3. В малка тенджера смесете овесените ядки, прясното мляко и водата.
4. Сложете на среден огън и разбъркайте често, докато овесените ядки набъбнат и кашата се сгъсти, около 5-6 минути.
5. Свалете от огъня и добавете кравето масло, разбъркайте докато се разтопи.
6. Сипете канелата и разбъркайте отново.
7. Прехвърлете кашата в чинийка и наредете отгоре нарязаните парченца грозде.
8. Оставете да се охлади до хладко и поднесете.

Съхранение

- Съхранявайте в плътно затворен съд в хладилник до 2 дни.
- Преди повторна консумация разбъркайте и по желание добавете малко топло мляко, за да омекне кашата отново.

Съвети

- Може да добавите 1 ч.л. масло от бадем или фъстъци за повече енергия и кремообразна текстура.
- Ако детето вече е над 1 година, поднесете с малко мед отгоре вместо част от гроздето.