

# Ovesná kaše s mlékem (li)

Snídaňové

(vytvořil\*a Irena Marková li)

<b>název</b>	<b>množství (na 30 porcí)</b>
Mléko	8 litry
Ovesné vločky	2.5 kilogramy
Cukr řepný, bílý	1000 gramy
Mandle sekané (plátky)	350 gramy
Rozinky	300 gramy
Kompot	30 kusy
Koření - skořice mletá	6 gramy

## návod k přípravě

Večer: Necháme vločky naložit v mléce aby všechny byli ponořené + 1cm navíc mléka

Postup:

Ráno popřípadě dolijeme mléko podle potřeby a necháme vařit. Během stálého míchání budou vločky tuhnout. Odebíráme z plotny když kaše bude odpadat z vařečky nebo chvíli před abych z toho neměli úplně pevnou hmotu.

Servírujeme s cukrem a skořicí, rozinky, další sušené ovoce nebo kompoty (švestky, meruňky)

Další suroviny:

sušené ovoce, skořice, cukr moučka

## úkoly

<b>název</b>	<b>popis</b>	<b>dnů před vařením</b>
Namočit	Večer před necháme namočit vločky v mléce	1