

# Pieczona owsianka z rabarbarem truskawkami i jogurtem

## SKŁADNIKI:

- 180 g błyskawicznych płatków owsianych
- 100 g orzechów włoskich, uprażonych (lub innych ulubionych)
- około 1 szklanki mleka 3,2%
- 2 jaja od kur z wolnego chowu
- 3-4 łyżeczki masła kokosowego lub klarowanego
- 2-3 łyżeczki miodu z polskiej pasieki
- 1 laska wanilii
- 1/4 łyżeczki cynamonu
- 1/5 łyżeczki soli
- 2 łodygi rabarbaru (można zastąpić innymi kwaśnymi owocami: agrestem, porzeczką)
- 15 średniej wielkości truskawek (mogą być mrożone)
- 300 g jogurtu greckiego



## PRZYGOTOWANIE:

Orzechy włoskie siekamy i łączymy z płatkami owsianymi, cynamonem i solą. Masło delikatnie podgrzewamy, aby stało się płynne, ściągamy je z ognia, studzimy i dolewamy mleko, jaja, miód i ziarenka wyskrobane z laski wanilii. Łączymy ze sobą suche i mokre składniki. Rabarbar kroimy na kawałki wielkości kęsa, truskawki kroimy na pół. Dodajemy owoce do owsiano-mlecznej mikstury, wylewamy wszystko do keksówki, wyrównujemy i pieczemy w 180°C przez 25-30 minut. Porcję ciepłej owsianki podajemy z jogurtem greckim i świeżymi, ulubionymi owocami. Dekorujemy listkiem mięty.