





## Cynamonowo - bakaliowa żytnianka

 fit\_runner


Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

płatki żytnie - 1/2 szklanka

woda - 1 szklanka

cynamon - 1 łyżeczka

miód - 1 łyżeczka

orzechy nerkowca - kilka

rodzynki - 1 garść

pestki dyni - 1 garść

ziarna słonecznika - 1 łyżka

### Dodatkowe info:

Obłędnie cynamonowy smak :)

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Płatki wsypać do garnka, zalać wodą, dodać cynamon i gotować 10 minut, co jakiś czas mieszając.

**KROK 2:** Płatki nałożyć na talerz, wymieszać z miodem i dodać orzechy, słonecznik, pestki dyni oraz rodzynki. :)