





## Domowa granola z kaka

 Kuchnia Michaliny

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

### Składniki:

płatki owsiane - 1/2 szt.

kaki - 1 szt.

pestki dyni - 1/2 szklanka

słonecznik - 1/2 szklanka

jagoda goji - 2 łyżka

cynamon cejloński - 2 łyżeczka

sezam - 2 łyżka

orzechy nerkowca - 1/2 szklanka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wszystkie suche składniki wymieszać w misce, dodać starte kaka i pół startego na grubych oczkach jabłka. Wymieszać wszystko dokładnie, zostawić na około godzinę i znowu wymieszać, wyłożyć na blaszce i piec ok. 40 minut w 160 stopniach C, co jakiś czas przewracając granole. Przechowywać w zamkniętym słoiku.