





Owsianka z piekarnika ze śliwkami

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [desery](#), [śniadanie](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 2 porcje

Składniki:

płatki owsiane górskie - 1 szklanka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
śliwki węgierki - 250 g
orzechy włoskie posiekane - 1 łyżka

kadramon, cynamon - 1 łyżeczka
goździki - - kilka
syrop klonowy lub miód akacjowy -
- do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płatki owsiane zalać wrzątkiem, przykryć i odstawić na 10 minut. Obrane śliwki poprzecinać na cztery części, przełożyć do większej miski, dodać przyprawy i orzechy, wymieszać. Dodać płatki i proszek do pieczenia i wymieszać. Formę do zapiekania posmarować olejem przełożyć masę, wyrównać od góry łyżką. Na wierzch położyć kilka kawałków śliwek. Zapiekać 40-50 minut w temperaturze 180 stopni C. Na talerzu poleć jeszcze ulubionym miodem.