





## Owsianka z rabarbarem i truskawkami

 Natumi

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

### Warto wiedzieć:

 20 min

 2 porcje

### Składniki:

owsianka: -

płatki owsiane - 150 g

napój owsiany z algami morskimi - 500 ml

syrop klonowy - 2 łyżka

sól - 1 szczypta

dodatki: -

truskawki - 200 g

rabarbar - 200 g

olej rzepakowy - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Składniki na owsiankę wrzuc do garnuszka i gotuj delikatnie na średnim ogniu. Mieszaj, aż uzyskasz kremową owsiankę. Przelej ją do misek.

**KROK 2:** Umyj truskawki, odetnij szypułki i pokrój w ćwiartki. Rabarbar umyj i pokrój w plastry. Rozgrzej patelnię na średnim ogniu z olejem rzepakowym. Dodaj rabarbar i podsmaż do miękkości. Na koniec dodaj truskawki i syrop klonowy, wymieszaj i krótko podsmaż. Ułóż owoce na owsiance w miseczkach.