

Avižinė košė su kokosų pienu

Paragaukite vieną iš 3 naujų košių pagardų!

2 porcijos



Lengvai paruošiamas

iki 10 Min.



Sudėtis:

Reikės:

300 ml konservuoto kokosų pieno

1 - 2 vienetų slyvų

100 g šilauogių

2 pakelių "Dr.Oetker" košės

- 1 Košių pakelio turinį supilkite į dubenėlius.
- 2 Kokosų pieną pakaitinkite iki virimo. Vos tik užvirs, užpilkite jį ant košės ruošinių dubenėliuose ir iškart pamaišykite.
- 3 Pagardinkite košę slyvų griežinėliais bei uogomis ir po 3 min. ragaukite.

Patarimai ir gudrybės

- Košės galima užpilti verdančiu vandeniu ir pagardinti trupučiu sviesto
- Košės gardinkite šviežiais ir konservuotais vaisiais, šviežiomis ir šaldytomis uogomis.