

Gardžioji košė

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta košę

2 porcijos



Lengvai paruošiamas

iki 15 Min.



Sudėtis:

Reikės:

- 3 pakelių Dr. Oetker avižinė košė su mėlynėmis (arba kitos "Dr. Oetker" avižų košės)
- 2 šaukštų sviesto
- 1 - 2 vienetų obuolių (nuplautų)
- 1 saujelės uogų (pvz., šilauogių, bruknių, spanguolių)

- 1 Keptuvėje įkaitinkite šaukštą sviesto ir suberkite vieno "Dr. Oetker" avižų košės pakelio turinį. Maišydami mentele kaitinkite ant vidutinės kaitros, kol masė taps trupinių konsistencijos ir ims rusvėti. Tada suberkite trupinius į dubenėlį.
- 2 Keptuvėje įkaitinkite likusį sviestą, sudėkite skiltelėmis supjaustytus obuolius ir kepkite iš abiejų pusių po 2-3 min.
- 3 Kitų dviejų pakelių košę paruoškite, kaip nurodyta ant pakuotės – dubenėliuose užpilkite karštu vandeniu ir išmaišykite. Sudėkite ant jos keptus obuolius, užpilkite iš keptuvės kvapnų sviestą ir užberkite traškius trupinius.

Patarimai ir gudrybės

- Traškius "Dr. Oetker" košės trupinius taip pat galima berti ant ledų, pudingų, jogurto, vaisių salotų, tortų, keksiukų. Argi ne puiki idėja?
- Pasiruoškite traškių košės trupinių iškart daugiau, atvėsintus suberkite į stiklainį, uždenkite ir padėkite į šaldytuvą.