



Základní pravidlo zní: Když někam přidáte burákové máslo, tak to vždycky bude chutnat dobře. A podle této logiky jsem se rozhodla zkusit i tyto řezy (z blogu [Trans-planted](#)), jedny z mnoha variant, jak si připravit granolu. Rychlá příprava večer předem a ráno na vás bude čekat luxusní snídaně. Pro mě je sladká snídaně základ, i když stále ubírám na slazení. Zrovna tady bych ten med ve finále trochu ubrala taky, ale to už je na osobní vyzkoušení.

Ingredience:

1/2 hrnku arašídového másla

1/2 hrnku medu

1 lžička kokosového másla

1 3/4 hrnku ovesných vloček

1/2 hrnku brusinek

1/2 hrnku nasekaných mandlí

1/2 lžičky skořice

Postup:

1. Rozpustíme arašídového máslo, kokosové máslo a med.
2. K rozpuštěné směsi přidáme vločky, brusinky, mandle, skořici.
3. Směs natlačíme do nějakého malého pekáčku a necháme přes noc chladit v ledničce.

{comments on}

Uložit