

Ovesná smetana

100 g jemných ovesných vloček
500 ml vody
a další voda na namáčení

Ovesné vločky zalijeme vodou, tak aby hladina byla cca 2 cm nad vločkami, a necháme při pokojové teplotě stát asi hodinu. Vodu slijeme, zalijeme půl litrem nové vody a uložíme na 24 hodin do lednice. Druhý den přelijeme do mixéru a směs pečlivě rozmixujeme. Pak směs přecedíme přes husté sítko a vymačkáme. Scezené vločky přidáme do těsta na chléb nebo moučník či můžeme použít jako základ ovesné kaše.

"Smetanu" můžeme vodou naředit na potřebnou hustotu, např. mléka.

Pokud spěcháme, můžeme mixovat už po výměně vody, ale lepšího výsledku dosáhneme s odležením v chladnu.

Použijeme jako nápoj, do vaření, pečení apod.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---