

# Świeże musli owocowe

Taka świeża mieszanka płatków i pestek z soczystymi owocami urozmaici śniadanie osobom, które wcześniej jadały tylko suszone musli. Zawiera wiele świeżych składników. Polecamy na początek dnia.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

20 minut

## LICZBA PORCJI:

6

---

## SKŁADNIKI:

85 g kaszy bulgur

115 g płatków owsianych

240 ml soku jabłkowego

50 g nieblanszowanych migdałów, posiekanych

3 łyżki orzeszków piniowych

2 łyżki świeżo wyłuskanych pestek słonecznika

10 suszonych moreli, pokrojonych w kostkę

10 suszonych fig, pokrojonych w kostkę

3 łyżki brązowego cukru

2 zielone jabłka deserowe, grubo starte

1 duża lub 2 małe persymony, brzoskwinie lub nektarynki, obrane i pokrojone w kostkę

1 marakuja

kilka kropli naturalnej esencji migdałowej

### **DO PRZYBRANIA**

pestki granatu lub jagody persymona, brzoskwinia lub nektarynka, pokrojone w kostkę

### **PRZYGOTOWANIE:**

1) Wymieszać w dużej misce kaszę bulgur z 240 ml wody. Przykryć i odstawić na 30 minut, żeby kasza zmiękła. Starannie odsączyć i włożyć z powrotem do miski.

2) Dodać płatki owsiane, sok jabłkowy, migdały, orzeszki piniowe, pestki słonecznika, morele, figi, cukier, starte jabłka i pokrojoną persymonę. Starannie wymieszać.

3) Przekroić marakuję na pół. Na misce z musli położyć sitko i wyłożyć na nie miąższ i pestki marakui. Przecierać, aż wycieknie cały sok, a na sitku pozostaną jedynie pestki. Wyrzucić pestki.

4) Dodać esencję migdałową oraz, w razie potrzeby, jeszcze trochę soku jabłkowego, żeby musli było wilgotne, ale nie wodniste. Przechowywać w lodówce pod przykryciem, aż do chwili podania. Podawać udekorowane pestkami granatu lub jagodami, można dodać jeszcze trochę pokrojonej persymony. Musli można przechowywać w lodówce szczelnie przykryte przez 2 dni. Przed podaniem zamieszać i udekorować świeżymi owocami.

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera: 375 kcal, 9 g białka, 13 g tłuszczów w tym 1 g NKT, 0 mg cholesterolu, 56 g węglowodanów w tym 33 g cukrów, 6 g błonnika, 13 mg sodu

Źródło zdjęcia: Shutterstock