



Kávovinová granola s ovesnými vločkami

Křupavá domácí granola s chutí kávoviny, upečená na slunečnicovém oleji.

#Snídaně #Pečení #Snadné

Vegetariánské

Alergeny: lepek (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

⌚ Příprava 10 min · Vaření 25 min Střední 🍴 6 porcí ≈ 10,75 Kč/porce 🔥 310 kcal/porce

Na porci: 🥚 7 g bílkovin 🍷 42 g sacharidů 🥑 12 g tuků

BILLA **Hlavní suroviny ve slevě**
Ušetříte 7,47 Kč

40,23 Kč **32,76 Kč** **-19 %**
za množství použité na 6 porcí

Ceny ve slevě platí do 19. 1. 2027.

Suroviny

	Caro Kávovinový nápoj · 200g Potřeba: 4 lžíce (cca 40 g)	99,90 Kč ↓ Nejnižší cena BILLA
	Majola Slunečnicový olej · 1l Potřeba: 80 ml	34,90 Kč ↓ Nejnižší cena BILLA

Co ještě přidat

	Yutto Celozrnné ovesné vločky · 500 g Potřeba: 250 g	11,90 Kč 
	Medokomerc Med květový 250 g · 250 g Potřeba: 80 g	79,90 Kč 
	Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1kg · 1kg Potřeba: 1 špetka	32,90 Kč 

Postup

- 1** Troubu předehřejte na 160 °C a plech vyložte pečicím papírem.
- 2** V míse smíchejte ovesné vločky, kávovinový nápoj, med a špetku soli.
- 3** Přilijte slunečnicový olej a vše důkladně promíchejte, aby se vločky obalily.
- 4** Směs rozetřete na plech v tenké vrstvě a pečte 25 minut, v polovině pečení promíchejte.
- 5** Nechte úplně vychladnout, aby granola zkřupavěla, a pak ji rozlámejte.

Tip: Podávejte s jogurtem a čerstvým ovocem nebo uchovávejte v uzavřené dóze až dva týdny.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.