

## Аўсяная каша са спецыямі

Рэцэпт на кожны дзень

### Інгрэдыенты:

- 4 ст.л аўсяных шматкоў (без верха)
- 250-300 мл вады
- 1 ч.л соевага соуса
- 1 ч.л алею (рафінаванага)
- 0,5 ч.л хмелі-сунелі
- 15-25 г цвёрдага сыра (сулугуні)

### Способ прыгатавання:

1. У кіпячую ваду дадаём соевы соус, аліўкавы алей, хмелі-сунелі і аўсяныя шматкі. Зварыўшы кашу, даем ёй крыху астыць.
2. Сыр здрабняем на тарцы. Калі на дробнай, то дадаём яго ў кашу, бесперапынна памешваючы, каб сыр паступова плавіўся. Тады каша стане гусцей. Калі на буйной, то проста пасыпце зверху перад падачай.

**Смачна есці!**

## Овсяная каша со специями

Рецепт на каждый день

### Ингредиенты:

- 4 ст.л овсяных хлопьев (без верха)
- 250-300 мл воды
- 1 ч.л соевого соуса
- 1 ч.л растительного масла (рафинированного)
- 0,5 ч.л хмели-сунели
- 15-25 г твердого сыра (сулугуни)

### Способ приготовления:

1. В кипящую воду добавляем соевый соус, оливковое масло, хмели-сунели и овсяные хлопья. Сварив кашу, даем немного остыть.
2. Сыр натираем на терке. Если на мелкой, то добавляем в кашу, постоянно помешивая, чтобы сыр постепенно растворялся. Тогда каша станет гуще. Если на крупной, то просто посыпьте сверху перед подачей.

**Приятного аппетита!**