

Slaná granola s bílým jogurtem



Budete potřebovat:

200 g ovesných vloček, 150 g oblíbených ořechů (vlašské, lískové, makadamové, mandle, pekanové, mix apod.), 60 g slunečnicových semínek, 60 g dýňových semínek, 2 lžičky sezamových semínek (bílá nebo černá), 1 lžička máku, 3 – 4 lžičky olivového oleje, 1 bílek, 2 lžičky sekaného tymiánu, sůl, pepř, další koření dle chuti: kajenský pepř, sušený česnek, kmín, muškátový oříšek, mleté koriandr apod.

Ořechy a semínka je dobré používat **nepražené**. Vše se bude dohromady péct, pražené by se mohly snadno spálit.

1. Všechny suché ingredience dejte do mísy a promíchejte.
2. Přidejte olivový olej i rozšlehaný bílek a opět pořádně promíchejte.
3. Vše dejte na plech, rovnoměrně rozprostřete a dejte péct do trouby na **175 °C**. Přibližně za **25 minut** je dokonale křupavá.

V polovině pečení nezapomeňte granolu promíchat. Pokud chcete spíše posypku, která se nadržuje v hrudkách, všechny suché ingredience jen orestujte na pánvi s trochou olivového oleje. Po dopečení ji můžete skladovat v uzavíratelné nádobě až měsíc.