

# Domácí ovesné mléko s vanilkou

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

1 hrnek	předem namočené ovesné vločky
5 ks	předem namočené datle bez pecky
5 hrnků	voda
1 luska	vanilková dřev



## Postup přípravy

Vločky a datle si předem namočíme do vody. Poté vodu slijeme a vločky s datlemi přendáme do mixéru. Přilijeme vodu a mixujeme na plné obrátky 1 až 2 minuty. Přecedíme přes sítko či textílii, přidáme dřev z vanilkového lusku a vzniklé ochucené ovesné mléko přelijeme do skleněné lahve. Pozor, v lednici vydrží maximálně pár dní, proto raději brzy spotřebujeme.

**Poznámka:** Spíše než na pití (je totiž mazlavější) se toto ovesné mléko hodí pro přípravu kaší, pudinků, dezertů či zapékaných pokrmů.