

Kroupová kaše



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

2402 kalorií , **0 g** cukrů , **57 g** tuků , **70 g** bílkovin

Autor: Momo

Odkaz: <https://srecepty.cz/kroupova-kase>

Příprava

Jačmenné krúpy si namočíme v miske s vodou.Ošúpeme zemiaky a dáme variť do väčšieho hrnca.Ked' sú zemiaky napoly uvarené pridáme soľ podľa chuti a dáme do hrnca jačmenné krúpy.Spolu varíme za stáleho miešania. Až sa voda vyparí kaša je hotová.Dáme dolu zo sporáka a nechame ju vypukať.Občas ju premiešame.Opražíme ai slaninu ktorú sme pokrájali na malé kúsky.Dáme kašu na tanier a ozdobíme ju slaninou.Je veľmi zdravá a lacná.

Ingrediencie

- 500 g krup
- 5 veľkých brambor
- sůl
- 200 g uzené slaniny

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Rychlovka, Chudý student, Příloha