

Krupicová kaše s medovými jablíčky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

353 kalorií , **41 g** cukrů , **0 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/krupicova-kase-s-medovymi-jablicky>

Příprava

Mléko osladíme cukrem a na mírném ohni přivedeme k varu. Potom pomalu přisypáváme dětskou krupičku a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Mezitím si oloupeme jablko, které nakrájíme na tenké plátky. Na pánvi pomalu rozežřejeme med a jablka na něm chvíli opékáme. Přikryjeme pokličkou a necháme na plotně dojít doměkka. Hotovou krupicovou kaši pokryjeme jablky, polijeme medovou šťávou z pánve a posypeme skořicí.

Ingredience

- 500 ml mléka
- 50 g dětské krupice
- 20 g cukru krupice
- 1 jablko
- 50 g včelího medu
- 2 lžičky mleté skořice

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Rodina, Moučník

