

Krupicový dezert s jablky

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 6 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- nastrohaná čokoláda 4 lžíce
- jabka 1.2 kg
- krupice 4 lžíce
- mléko 1.2 l
- máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do horkého mléka dáme lžičku másla, 3 lžíce krupice, 3 lžíce cukru, vanilkový cukr a vaříme, dokud

krupice nezhoustne.

Přiklopíme pokličkou a necháme trochu vychladnout. Potom nalijeme do sklenic.

Jablka oloupeme a nakrájíme na kostky. Vložíme do kastrůlku, zalijeme 50 ml vody, přidáme 2 lžíce cukru a vaříme, až jsou jablka měkká.

Pak jablka rozmixujeme, vmícháme lžící krupice a povaříme za stálého míchání ještě aspoň 5 minut.

Vychladlá jablka rozdělíme do sklenic na krupici.

Nakonec ozdobíme strouhanou čokoládou.