

Krupicový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 1 l
- krupice 1 hrnek
- sůl 1 špetka
- dle chuti cukr krupice 1 ks
- dle chuti skořice 1 ks
- dle potřeby máslo 1 ks
- jablka 500 g
- cukr vanilkový 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme hustou krupičnou kaši z 1 litru mléka, 1 hrnku hrubé krupice, špetky soli a cukru dle chuti. Nákypovou misku vymažeme trochou másla a dáme do ní polovinu kaše. Přidáme větší vrstvu strouhaných jablek, posypeme skořicí a cukrem. Pak přidáme druhou polovinu kaše a znovu jablka posypaná vanilkovým cukrem a skořicí.

Navrch poklademe plátky másla a pečeme ve vyhřáté troubě. Můžeme podávat teplé i studené.