

# Krupicová kaše s medovými jablíčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- mléko 500 ml
- krupička dětská 50 g
- cukr krupice 20 g
- jablko 1 ks
- med 50 g
- dle chuti skořice 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Polotučné mléko osladíme cukrem nebo sladidlem 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. Po chvíli přikryjeme pokličkou a necháme na plotně dojít doměkka. Hotovou krupicovou kaši pokryjeme jablky, polijeme medovou šťávou z pánve a posypeme skořicí.

## Poznámka:

Stejně jako jablka se dá zpracovat i jiné ovoce – hrušky, meruňky, broskve, mango či pomeranče.