

Krupicové řezy s jahodovou omáčkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 10

- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Vejce 1 ks
- Cukr krupice 50 g
- Citrónová kůra 1 lžička
- Mléko 500 ml
- Vanilkový cukr 2 ks
- Dětská krupička 120 g
- Máta 4 ks
- Jahody 4 ks
- Jahodová marmeláda 50 g
- Solamyl 1 lžíce
- Jahody 200 g
- Cukr moučka 2 lžíce
- Strouhanka na vysypání 1 ks
- Máslo na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Mléko se špetkou soli uvedeme k varu a za stálého míchání vmícháme krupičku. Kaši 3 minuty provaříme a odstavíme.

Do vychladlé kaše vmícháme žloutek, cukr, vanilkové cukry a tuhý sníh z bílků. Těsto dochutíme citronovou šťávou a kůrou, naplníme jím vymazanou a vysypanou zapékací mísu.

Krupicové řezy pečeme v předehřáté troubě asi 30 minut na 160 °C. Korpus necháme vychladnout a pak ho vyklopíme a nakrájíme na řezy.

Jahody opláchneme, zbavíme "korunek" a nakrájíme na kousky. V hrnečku zahřejeme marmeládu, zředíme ji vodou a vmícháme jahody. Omáčku osladíme, provaříme a zahustíme solamylem rozmíchaným v trošce vody.

Krupicové řezy rozdělíme na dezertní talířky, přelijeme omáčkou a ozdobíme snítkou citronové máty a jahodou s korunkou.