

Smažená krupicová kaše po švýcarsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Mléko 1 ks
- Krupice 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 ks
- Skořicový cukr 1 ks
- Vejce 1 ks
- Tuk 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Uvaříme hustou krupicovou kaši, kterou rozetřeme na plech do výše asi dvou centimetrů a dáme do chladničky ztuhnout.

Pak kaši nakrájíme na odélníčky (čtverce), namáčíme v rozšlehaném vajíčku a osmažíme.

Dáme na ubrousek, aby se odsál přebytečný tuk.

Na talíři posypeme kaši skořicovým cukrem.