

Jablečný nákyp s chlebem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 50 g
- jablko 1 kg
- cukr 80 g
- voda 2 lžíce
- chléb černý 300 g
- **na ozdobu**
- šlehačka 1 ks
- čokoláda 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Dánsko

Počet porcí: 4

Postup:

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na kousky. Dáme je do kastrůlku, podlijeme vodou, přidáme cukr a na mírném ohni dusíme, až vznikne jablečná kaše.

Jemně nastrohaný černý chléb osmažíme na másle.

Do hlubší skleněné mísy vyrovnáme vrstvy osmaženého chleba a jablečnou kaši. Takto připravený pokrm posypeme hustě strouhanou čokoládou a necháme krátce vychladit.

Před podáním ozdobíme jablečný nákyp s chlebem ušlehanou šlehačkou a strouhanou čokoládou.

