

Krupicová kaše

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 600 ml
- Dětská krupička 120 g
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 lžička
- Máslo 1 ks
- Skořice nebo kakao 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Polovinu mléka se špetkou soli uvedeme za stálého míchání do varu.
2. Ve druhé polovině mléka dobře rozmícháme dětskou krupičku spolu s cukrem, předejdete tím tvoření hrudek. Vlijeme do kastrůlku s vroucím mlékem a opět za stálého míchání uvaříme kaši. Pokud by se nám zdála příliš hustá, můžeme ji zředit ještě trochou mléka. Během vaření dbáme na to, aby se kaše nepřichytila.
3. Kaši rozdělíme na jednotlivé porce, do každé přidáme oříšek másla. Povrch posypeme podle chuti kakaem, skořicí nebo mletými ořechy, nakonec dozdobíme práškovým cukrem.