

Krupicová kaše s jablečným pyré

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Krupičku uvaříme, přisypteme do horkého mléka a nezapomeneme přidat i špetku soli. Při vaření do krupice přidáme oloupané nastrohané jablko a 2 lžice cukru. Krátce vaříme a před podáváním do krupice vmícháme pyré. Kaši servírujeme posypanou skořicí a přelitou rozpuštěným máslem. Lžící jíme samozřejmě od okraje doprostřed.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 1000 g
- **Cukr krystal** - 25 g
- **Skořice mletá 40 g** - 6 g
- **KRUPICE bez lepku 500 g** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 40 g
- **Jablka červená** - 100 g
- **Pyré jablko zahradní směs 3 l** - 200 g

