

Krupicová kaše

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: minoro

Suroviny

0,4 litru polotučného mléka

2 polévkové lžíce pšeničné krupice hrubé (40 g)

máslo (40 g)

sůl

1 polévková lžíce cukr krystal (nebo krupice) -

práškový cukr (1,5 polévkové lžíce)

2 kakao (1 až

Postup

0,4 litru polotučného mléka nalejeme do rendlíku, přidáme 2 větší špetky soli, polévkovou lžící krystalového cukru (nebo cukru krupice) a kousek másla (20 g) a na plotně přivedeme za stálého míchání k varu.

2 polévkové lžíce pšeničné krupice hrubé (40 g) si odměříme do hrnku, nebo do skleničky.

Až se mléko v rendlíku vaří, pomalu, ale naráz vsypeme za stálého míchání krupici (aby se nám neudělaly hrudky) a za stálého míchání vaříme kaši asi 5 až 7 minut.

Vroucí kaši vylejeme na mělký talíř, doprostřed vložíme plátek másla (20 g) a posypeme ji kakaem a práškovým cukrem.

Poznámka

Pozor na krupici - vařením hodně nabyde (uvedený poměr je přiměřený)