Krupicová kaše s ovocem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 hrnky	mléko
4 zarovnané lžíce	dětská krupička (doporučujeme naši jemnou krupičku Babyland)
špetka	sůl
2 lžíce	máslo
podle chuti	sladidlo (cukr, med...)
	ovoce podle chuti (čerstvé či mražené)



Postup přípravy

Dětskou krupičku si metličkou rozmícháme v mléce v rendlíku a necháme ji odpočinout a nabobtnat. Pokud nespěcháme, ideální je zhruba 1 hodina. Poté směs jemně osolíme, přidáme máslo a osladíme podle chuti. Za stálého míchání přivedeme pomalu k varu a rovněž pomalu vaříme do zhoustnutí (nezapomeneme stále míchat metličkou, abychom v kaši neměli hrudky). Uvařenou kaši dáme do misek a ozdobíme čerstvým či mraženým ovocem. Buď takto podáváme, nebo dáme ještě na 10 minut do trouby na 180° Celsia. Ovoce pustí úžasnou šťávu a propojí tak chutě s krupičkovou kaší.