Karamelizovaná jablíčka s krupičkovou kaší podle mojí babičky

https://www.varimesmarcelou.cz/ostatni/karamelizovana-jablicka-s-krupickovou-kasi-podle-moji-babicky.html

Nikdy jsem nebyla milovník sladkého, čokolády a kakaa vůbec. V dětství pro mne babička vymyslela kombinaci krupičkové kaše a chutného jablíčkového rozvaru. Je to náramná dobrota. V dospělém věku jsem chuť jablíčkového rozvaru obohatila pár lžícemi rumu.

Na přípravu 2 porcí karamelizovaných jablíček s krupičkovou kaší budeme potřebovat

Na krupičkovou kaši

- 600 ml mléka
- 70 g dětské krupičky (přibližně 5 rovných polévkových lžic)
- 2 špetky soli
- 1 polévkovou lžíci (vrchem) moučkového cukru

Na karamelizovaná jablíčka

- 20 g másla
- 2 větší jablka
- 100 g krupicového cukru
- 1 kávovou lžičku mleté skořice
- 30 g opraných rozinek
- 3 polévkové lžíce rumu
- Větvičku čerstvé máty na dozdobení

Postup přípravy krupičkové kaše s jablíčky podle mojí babičky

Nejprve si připravíme jablíčkový rozvar.

Jablka oloupeme, rozčtvrtíme, odstraníme jadřince a nakrájíme je na plátky.

Oprané rozinky v teplé vodě vložíme do skleničky a zalijeme je 3 polévkovými lžícemi rumu.

Připravíme si pánev a zapneme pod ní zdroj tepla.

Do pánve vložíme máslo, přisypeme 100 g krupicového cukru a necháme obojí rozpustit. Pak přisypeme plátky jablek, skořici a rozinky i s rumem.

Nezakryté dusíme cca 8 minut. Plátky jablek se nesmí rozvařit, jen změknout při okrajích. Karamelizovaná jablíčka jsou hotová.

Karamelizování jablíček
Zdroj:Marcela Hackerová

Pánev odstavíme ze zdroje tepla.

Do hrnce nalijeme mléko, přidáme 2 špetky soli a přivedeme téměř k varu.

Nyní vezmeme do ruky metlu a za stálého míchání postupně přisypáváme odváženou krupičku. Zdroj tepla snížíme na minimum a mícháme.

Kaše houstne poměrně brzo, dávejte si na to pozor !

Kaši intenzivně mícháme cca 8 minut, aby se mouka provařila. Pak kaši odstavíme. Rychle přidáme jednu vrchovatou polévkovou lžíci moučkového cukru a promícháme.

Kaši rozdělíme do dvou nahřátých misek, na každou položíme karamelizovaná jablíčka a dozdobíme větičkou nebo lístky máty.

Dodnes, při mlsání kaše, nikdy nezapomenu babičku pochválit, jakou dobrotu pro mne vymyslela.