

# Co vždy musíte přidat do krupicové kaše, aby chutnala skvěle. Tajemství odhalil Přemek Forejt

---

 [aazdravi.cz/co-vzdy-musite-pridat-do-krupicove-kase-aby-chutnala-skvele-tajemstvi-odhalil-premek-forejt](https://aazdravi.cz/co-vzdy-musite-pridat-do-krupicove-kase-aby-chutnala-skvele-tajemstvi-odhalil-premek-forejt)

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

9. 6. 2023

Krupicová kaše je tradičním pokrmem, který nás často zavede zpět do dětství. Přesto že jde o jednoduchý pokrm, existuje nespočet variací, jak ho obohatit a přizpůsobit vlastním chutím. Český šéfkuchař Přemek Forejt, známý svými kreativními a chutnými recepty, nám představuje svou verzi krupicové kaše s jemně voňavým kořením a karamellem.

Recept, který předkládá, obohacuje jednoduchý pokrm o několik vrstev chuti a vůně. Základ tvoří tradiční krupicová kaše, ale tajemství tohoto receptu tkví v detailu – tím je především přidání karamelu a voňavých koření.

## Co budete potřebovat?

---

- Mléko: 0,5 litru. Mléko je základem kaše a dodává jí krémovou konzistenci.
- Pšeničná krupice: 45 g. Bezlepkáři mohou nahradit pšeničnou krupicí rýžovou.
- Sůl: jen špetka.
- Cukr: dle chuti do kaše, a navíc pro přípravu karamelu.
- Máslo: několik lžic pro bohatší chuť a karamel.
- Jablko: 1 ks. Jablko dodává receptu svěží a sladkou chuť.
- Pomeranč: 1 ks. Kůra z pomeranče obohatí kaši o citrusovou vůni.
- Koření: hřebíček, skořice a kardamom. Tato koření dodávají kaši exotický nádech.



*Foto: Shutterstock*

## **Jak na to?**

---

Do hrnce nalijte mléko, přidejte lžici cukru, špetku soli a připravené koření. Mléko se vaří zhruba 5 minut za neustálého míchání.

Umyjte jablko a pomeranč. Z pomeranče odstraňte dvě tenké vrstvy kůry, které se přidají do mléka. Jablko nakrájejte na kousky a nechte stranou.

Následuje příprava karamelu. Několik lžic cukru rozpustíte na pánvi, přidejte se máslo a jablka obalte v karamelu.

Nakonec mléko přecedíte a za stálého míchání do něj vsypte krupici. Kaši vařte do zhoustnutí. A to je vše! Tento jedinečný recept na krupicovou kaši od Přemka Forejta přináší něco nového do tradičního pokrmu. Příprava je sice trochu náročnější, ale výsledek stojí za to.

*Foto: Shutterstock*