



МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ КАША



Молоко



Пшенная крупа



Сливочное масло



Сахар



Соль



Вода



Молоко



Пшениная крупа



Сливочное масло



Сахар



Соль



Вода

Приготовление молочной пшенной каши



Крупку промыть вначале холодной водой, а затем кипятком. Проще всего сделать это, поместив пшено в мелкое сито и ополоснув его вначале холодной водой из-под крана, а затем кипящей водой из чайника.



Промытое пшено выложить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на средний огонь.



Варить пшенную кашу 10 – 15 минут, пока вся вода не впитается, снимая образующуюся пену. Крупку можно не помешивать, но в конце варки, когда жидкости остается мало, надо внимательно следить, чтобы каша не подгорела.



Влить в кастрюлю 1.5 ст. молока и варить пшенную кашу 20 минут при небольшом кипении, изредка помешивая. В конце варки подливать молоко по мере необходимости, доводя кашу до нужной вам консистенции. При этом следует иметь в виду, что постояв, каша станет немного гуще.



Добавить в кашу соль и сахар, тщательно перемешать и выключить огонь.



Закрывать кастрюлю крышкой и дать каше настояться 10 – 15 минут, чтобы пшено дошло до готовности.



Подавать кашу следует горячей, положив в каждую тарелку кусочек сливочного масла. Густая, сытная и очень вкусная пшенная каша на молоке готова! Приятного аппетита!