

Моя любимая пшениная каша



приготовления пшениной каши

Хорошо промытое пшено засыпать в кипящую подсоленную воду и варить 5 – 8 минут, после чего воду быстро слить, в кашу добавить горячее молоко, сахар и продолжить варку на слабом огне ещё 20-25 минут.

Разложить по тарелкам, выложить сливочное масло и подать к столу.




Пшениная каша с ТЫКВОЙ

Пшено перебрать, промыть в горячей воде, пока вода после промывки не станет чистой.

**С тыквы срезать корку,
нарезать кубиками.**



A close-up photograph showing a hand pouring a thick, yellow liquid from a white bowl into a dark-colored pot. The pot contains orange pumpkin cubes and brown grains, likely buckwheat. The background is dark and out of focus.

Пшено ссыпать в кастрюльку, добавить кусочки тыквы и залить горячей водой. Поставить на огонь, посолить, снять пену, быстро выпарить всю воду, пока пшено еще не успело развариться. Кашу перемешивать не надо.

После этого долить горячее молоко, закрыть кастрюлю крышкой и продолжать варить кашу на умеренном огне, пока каша полностью не будет готова. Добавить в кашу сливочное масло и подождать, пока масло полностью растает. Уже в тарелке кашу можно посыпать сахаром.



пшеничная каша с приправой

Кукуруза сортировать и очистить.
Потом положить кашу в миску с
нагретым козьим молоком, вложить
растительное масло и подсластитель
(по 1/3 нормы), соль и готовить в
кастрюле кашу, укрыв миску
крышкой, при медленном огне в
продолжении 1 1/2 часа.

Пшенная каша с черносливом

Курагу ополоснуть, прожарить в жидкости, предоставить ей после кипячения целиком набухнуть в отваре. После этого освободить суп, в который присоединить потребное, число питьевой воды, поваренную соль, подсластить, добавить пшено.



Пшеничная каша



A close-up photograph of a brown ceramic bowl filled with white rice, garnished with yellow and orange pieces. The bowl is placed on a dark, textured surface. The text "Спасибо за внимание" is overlaid in the center in a bold, red, serif font.

**Спасибо за
внимание**