

Рисовая молочная каша

Автор: Мухаббат

21.05.2012 08:30 - Обновлено 29.05.2012 07:44



Рисовая каша, пожалуй, самая любимая мной. Я люблю густую кашу, могу её есть не только утром, но и днём, и даже вечером. Рецепт приготовления, скорее всего, заинтересует начинающих хозяек. Однозначно, эту кашу нужно делать из круглозерного риса, поскольку он поглощает большое количество жидкости при приготовлении, становясь при этом мягким и кремообразным.

Рисовая молочная каша

Автор: Мухаббат

21.05.2012 08:30 - Обновлено 29.05.2012 07:44

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан круглозерного риса (у меня «Кубанский» от «Агроальянс»)

1 стакан воды

3 стакана молока

щепотка соли

сахар по вкусу

сливочное масло по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рисовая молочная каша

Автор: Мухаббат

21.05.2012 08:30 - Обновлено 29.05.2012 07:44

Сразу оговорюсь, что молоко должно быть комнатной температуры (не из холодильника), поскольку каша в процессе варки может свернуться.

Рис промыть и залить стаканом кипящей воды. Поставить на огонь, посолить и дать закипеть, убавить огонь до минимума и варить, пока рис полностью впитает воду. Затем понемногу добавлять молоко. Добавлять нужно буквально по полстакана, варить помешивая. Этот способ позволит хорошо провариться рису и впитывать молоко постепенно. В среднем варка занимает 25 минут. Готовую кашу посыпать сахаром. Разложить по тарелкам и сдобрить сливочным маслом.

Я добавляю достаточное количество масла, ибо поговорка «кашу маслом не испортишь», как раз подпадает под мои вкусовые пристрастия!

Рисовая молочная каша

Автор: Мухаббат

21.05.2012 08:30 - Обновлено 29.05.2012 07:44



{comments on}