

## Пшенка с абрикосами

### Ингредиенты

- Вода - 100 мл
- Молоко - 300 мл
- Пшено - 100 г
- Курага - 50 г
- Абрикосы - 50 г консервированных или свежих
- Сливочное масло - 1 ст. л.
- Сахар - по вкусу
- Мята - 2 веточки



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

В небольшой кастрюле смешайте воду с молоком, доведите до кипения.

2

Тем временем пшено промывайте в холодной проточной воде, пока вода не станет прозрачной.

**3**

В кипящую жидкость положите промытое пшено, убавьте огонь до минимума, накройте крышкой и варите 25 минут. Периодически снимайте крышку и перемешивайте пшенку.

**4**

Пока каша варится, замочите курагу в теплой воде на 5 минут, промойте холодной водой и нарежьте небольшими кубиками.

**5**

Свежие или консервированные абрикосы нарежьте небольшими дольками.

**6**

После того как пшенка полностью сварилась, снимите ее с огня, добавьте абрикосы, курагу, сливочное масло, хорошо перемешайте, добавьте сахар по вкусу. Подавайте, украсив листиками мяты.

Приятного вам аппетита :)