

Рисовая каша на топленом молоке

Ингредиенты

- Рис - 1 стакан
- Вода - 2 стакана
- Молоко - 3 стакана топленого
- Сливочное масло - 50 г
- Соль - половина ч.л
- Сахар - 2 ст.л



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Тщательно несколько раз промойте в теплой воде рис так, чтобы в конце концов вода осталась прозрачной. Эта процедура не только важна с точки зрения гигиены, но и способствует удалению лишнего крахмала.

2

Вскипятите воду и заложите в нее чистый рис. На сильном огне варите 10 минут. Затем откиньте рис на дуршлаг, дайте полностью стечь воде.

3

Тем временем добавьте в молоко соль и подогрейте, не доводя до кипения.

.....

4

Залейте рис теплым молоком и варите на медленном огне 15-17 минут, помешивая.

.....

5

В конце добавьте сахар и тщательно перемешайте.

.....

6

Накройте кастрюлю крышкой и поставьте на водяную баню на 10 минут.

.....

7

Перед подачей вмешайте в горячую кашу кусочек сливочного масла.

.....

Приятного вам аппетита :) 