

Пшенная каша с тыквой

Ингредиенты

- Пшено - 1 стакан
- Вода - 2 стакана
- Молоко - 2 стакана
- Сливочное масло - 60 г
- Тыква - 600 г
- Соль -
- Сахар -



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

Промойте пшено в горячей воде несколько раз, пока вода не станет прозрачной.

2

Вскипятите воду и залейте крупу, посолите, доведите до кипения, снимите пену и продолжайте варить на большом огне, пока вода не выпарится.

3

Залейте крупу горячим молоком и продолжайте варить на медленном огне, пока каша не загустеет.

4

Пока варится каша, тыкву помойте, очистите от кожуры, извлеките из нее все волокна и семечки. Нарежьте мякоть небольшими ломтиками примерно 2 x 2 см.

5

Выложите мякоть в другую кастрюлю, залейте холодной водой так, чтобы она покрыла тыкву, посолите и варите 15 минут. Готовая тыква становится мягкой и легко ломается. Слейте воду и растолките мякоть в пюре.

6

В готовую горячую пшеничную кашу добавьте сливочное масло и пюре из тыквы. Хорошо перемешайте, посолите. Подсластите по вкусу.

7

Разогрейте духовку до 220 °С.

8

Выложите кашу в керамическую форму или горшочки для запекания, стенки которых смажьте сливочным маслом.

9

Поставьте форму с кашей в духовку на 15 минут. Подавайте кашу горячей, дополнив медом или домашним вареньем.

Приятного вам аппетита :)