



МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ КАША



Молоко



Рисовая крупа



Сливочное масло



Сахар



Соль



Вода



Молоко



Рисовая крупа



Сливочное масло



Сахар



Соль



Вода

Приготовление молочной рисовой каши



Рис, не замачивая, промойте, залейте 1 стаканом воды и отправьте на огонь. Как только вода закипит, варите, часто помешивая, пока вода почти полностью не испарится.



Добавьте молоко, сахар по вкусу, варите на медленном огне до готовности. Можете проварить недолго, чтобы рис уже был готовым, но молоко еще не выкипело. Если больше нравится густая каша, поэтому варим минут 15.



Каша рисовая молочная готова. Подавайте её с кубиком сливочного масла, печеньем, орехами и фруктами. Приятного аппетита!