

Рисовая каша в микроволновке



Вкусный завтрак без хлопот!

Ингредиенты:

- Рис..... 1 стакан
- Молоко0,5 л
- Изюм..... 1 горсть
- Вода2 стакана
- Ягоды.....по вкусу
- Сахар.....по вкусу
- Масло сливочное.....по вкусу
- Соль.....по вкусу

Приготовление:

1. Промойте рис и поместите в кастрюлю для микроволновок. Добавьте воды в соотношении 1/2 (1 стакан риса на 2 стакана воды). Посолите по вкусу.
2. Накройте крышкой и отправьте в микроволновку при мощности 700-900 Вт примерно на 20-22 минуты.
3. В процессе приготовления перемешайте рис 2-3 раза, чтобы он получился воздушным и рассыпчатым.
4. Готовый рис перемешайте, добавьте сахар, промытый изюм.
5. Залейте рис молоком. Снова поместите в микроволновку теперь уже на 3 минуты на той же мощности.
6. Чудесная кашка готова. Разложите по тарелкам, добавьте по кусочку сливочного масла и ягоды по вкусу и позовите домашних на завтрак. Приятного аппетита!



bvk



Микроволновые печи ВВК.
Прекрасный результат без хлопот!