

# Как сварить кашу

## Как приготовить вкусную кашу

Подготовка крупы, пропорции и дополнительные добавки

### Перед варкой



Любую крупу нужно просеять или просеять



Рис, пшено, перловка, гречку-ядрицу, пшеницу (крупу) и ячмень крупы промыть



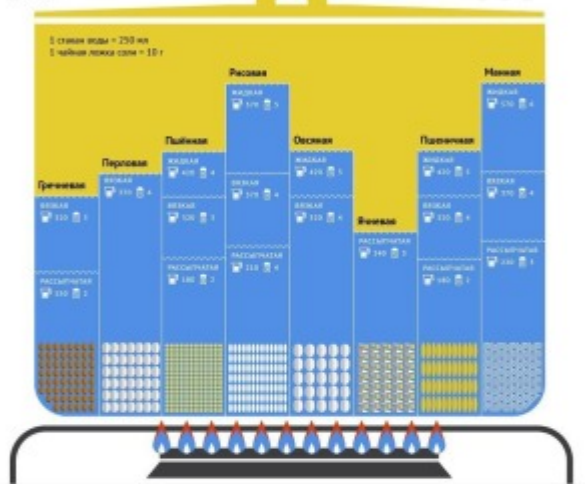
Перловку, гречку-ядрицу, манку, пшеницу и ячмень крупы поджарить (только для рассычатой каши)



Рис, пшено и вымоченную крупу (крупу) надо замочить (только для молочной каши)

### Пропорции на 100 г крупы

☑️ — вода, молоко или бульон, мл  
☑️ — соль, г



### Советы по приготовлению

- Кашу лучше варить в чугунной или эмалированной кастрюле
- Перловку перед приготовлением замачивают около трех часов
- Соль кашу до закладки крупы, иначе каша будет жестче
- Кашу перемешивают каждые 10-15 минут, иначе она будет гореть
- После варки рассычатые каши ставят в духовку доходить (протравить)

### С чем подать

РИА НОВОСТИ  
Редакция: Татьяна Артемкина, Екатерина Александровна  
Иллюстрации: Илья Трубицкий, Русланович, Тимур Ширин, Анна Сидорова, Наталья Иванова

каша, как сварить

From: <https://wiki.rtzra.ru/> - RTzRa's hive

Permanent link: <https://wiki.rtzra.ru/food/kasha>

Last update: 2017/05/09 18:34

