

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 (дурицу) и ячмень крупы промыть



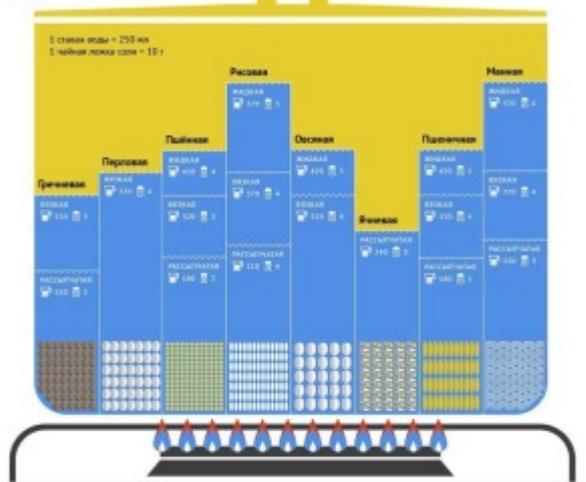
Перловку, гречку-ядрицу, манку, пшеницу и ячмень крупы поджарить (только для рассычатой каши)



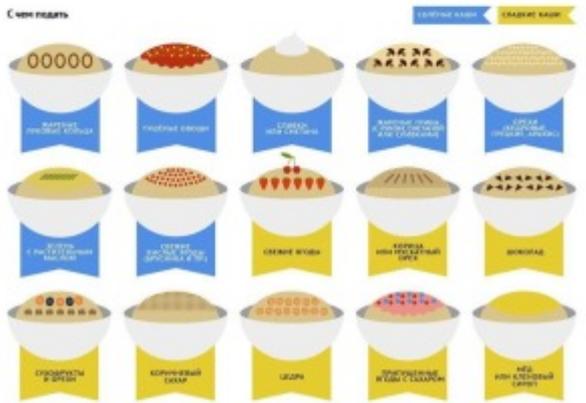
Рис, пшено и вымоченную крупу (крупу) надо замочить (только для молочной каши)

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 закипания крупы, иначе каша будет жестче
 - Кашу перемешивают каждые 10-15 минут, иначе она будет комковатой
 - После варки рассычатые каши ставят в духовку доходить (греться)



РМАНОВОСТИ | Редакция: Татьяна Артемкина, Екатерина Александровна | Фото: Shutterstock, iStockphoto.com, Depositphotos.com

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

