

Кукурузная каша на воде и молоке

Ингредиенты

- крупа кукурузная - 0,5 стакана,
- молоко - 250 мл,
- вода - 250 мл,
- сахар - 20 г,
- соль - 1/4 ч. ложки,
- ванильный сахар - 1/4 ч. ложки,
- масло сливочное - 35 г.

Приготовление

1. В кастрюлю с толстым дном влить молоко и воду.
2. Добавить соль, сахар и ванильный сахар, перемешать.
3. Поставить кастрюлю на огонь, довести жидкость до кипения, помешивая.
4. Кукурузную крупу тщательно перебрать, удалив примеси.
5. Крупу можно промыть, если она сильно загрязнена, и слить воду через мелкое сито. Не замачивать! Это испортит текстуру готовой каши.
6. Подготовленную крупу высыпать, непрерывно помешивая, в кастрюлю с кипящей жидкостью.
7. Убавить огонь до минимума, накрыть кастрюлю крышкой и варить, периодически помешивая, 20-30 минут. Крупа должна стать мягкой, а каша — загустеть.
8. Подавать готовую кукурузную кашу в горячем виде, перед подачей в каждую порцию положить кусочек сливочного масла.

