**Рецепт молочной рисовой каши с тыквой**

**Ингредиенты**

Круглозёрный рис – 1 стакан (200 г)

Вода питьевая (кипяток) – 2 стакана

Молоко горячее – 3 стакана

Тыква – 400-500 г

Соль – 2/3 ч. л. (4 г)

Сахар – 2 ст. л. (40 г)

Ванильный сахар – 10 г

Сливочное масло – 30-50 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить рисовую кашу с тыквой на молоке? Подготовим продукты. Рис для каши лучше взять обычный круглозёрный и не пропаренный. Промываем его.

**Шаг 2**

Всыпаем рис в не эмалированную кастрюлю, чтобы не подогрело, заливаем 2-мя стаканами кипятка, доводим до кипения, убавляем нагрев и варим под крышкой на слабом огне до момента, пока рис не впитает всю воду, 8 минут.

**Шаг 3**

Тыкву для рисовой каши лучше взять мускатных сортов, чтобы было вкуснее. Очищаем её, удаляем семена и натираем на крупной тёрке. Также тыкву можно нарезать небольшими кусочками.

**Шаг 4**

Вливаем в кастрюлю с рисом горячее молоко, выкладываем натёртую тыкву и всыпаем 2/3 чайной ложки соли. Сахар мы будем добавлять в конце. Хорошо перемешиваем и доводим до кипения.

**Шаг 5**

Убавляем огонь до слабого и томим рисовую кашу с тыквой под крышкой до готовности риса около 20 минут, не забывая периодически помешивать.

**Шаг 6**

В конце варки всыпаем сахар по вкусу, добавляем для аромата ванильный сахар, сливочное масло, перемешиваем и выключаем плиту. Оставляем в покое на 15-20 минут для упревания.

**Шаг 7**

Готовую молочную рисовую кашу с тыквой раскладываем по порционным тарелкам, добавив в каждую кусочек сливочного масла.

**Шаг 8**

Каша получилась очень вкусная, сливочная, ароматная, идеальной консистенции, в меру густая и в меру сладкая.

Приятного аппетита!