**Рецепт молочной пшенной каши с тыквой**

**Ингредиенты**

Пшено – 200 г (1 стакан)

Молоко – 1 литр (или вода 50% и молоко 50%)

Очищенная тыква – 500-600 г

Изюм (курага) – 100 г

Сахар – 2/3 ч. л.

Сахар (мёд) – 2 ст. л. (50 г)

Сливочное масло – 50 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как сварить вкусную пшённую кашу с тыквой на молоке? Подготовим продукты. Тыкву очищаем, освобождаем от семян и нарезаем небольшими кубиками. Также тыкву можно натереть на тёрке. Хороша тыква мускатных сортов.

**Шаг 2**

Пшено тщательно промываем под проточной водой, перебираем при необходимости, перекладываем в сотейник и заливаем кипятком. Доводим до кипения и кипятим буквально 1 минуту.

**Шаг 3**

Затем сливаем на сито и хорошо промываем горячей водой. Так пшёнка никогда не будет горчить в готовых блюдах, даже если она долго хранилась.

**Шаг 4**

Теперь сварим тыкву в молоке. В кастрюлю вливаем молоко (его можно разбавить пополам с водой), всыпаем соль. Сахар и сливочное масло мы добавим в конце.

**Шаг 5**

В горячее, практически кипящее молоко, кладём кусочки тыквы. Варим под крышкой на слабом огне 5 минут. Тыква содержит жирорастворимые витамины, и пользы будет больше, если варить тыкву не в воде, а в молоке.

**Шаг 6**

Всыпаем пшено и промытый в горячей воде изюм. Изюм можно заменить на более полезную курагу. Перемешиваем и доводим до кипения.

**Шаг 7**

Варим молочную пшённую кашу с тыквой в кастрюле под крышкой на медленном огне 20 минут, периодически помешивая, чтобы каша не подгорела.

**Шаг 8**

Через 20 минут варки каша заметно загустела. Всыпаем сахар и кладём сливочное масло. Хорошо перемешиваем, и каша готова.

**Шаг 9**

Выключаем плиту, накрываем кастрюлю крышкой и даём настояться 10-15 минут.

**Шаг 10**

Раскладываем в порционные тарелки и подаём со сливочным маслом.

**Шаг 11**

Рисовая каша с тыквой на молоке получилась очень вкусная, густая, нежная, яркая и ароматная.

Приятного аппетита!