



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » К завтраку » Манная каша

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Манная каша

12 июля 2014 07:35 · <https://open-cook.ru/recipes/mannaya-kasha>



[open-cook.ru](#) Открытая кухня Анны Нечаевой

Казалось бы, ну что интересного может быть в манной каше? Некоторые ее вообще на дух не переносят. Мы ее тоже редко едим, но если уж готовим, то лакомимся вкуснятиной. Потому что мы знаем как сделать ее воздушной, пышной, нежной и фантастически вкусной. Так что читаем дальше, готовим и наслаждаемся))

У нас раньше были сложные отношения с манной кашей. Но несколько лет назад мама нашей подруги и очень хороший человек рассказала, что один ее знакомый готовил манную кашу с помощью миксера. А потом в русской версии шоу “Адская кухня” (а может и в украинской, точно уже не вспомнить) мы увидели, как готовили манную кашу венчиком. На самом деле все проще некуда. И быстро :)

На 2 порции:

- 1,5 стакана молока (у меня стакан объемом 250 мл)
- 2 ст.л. манки
- соль, сахар по вкусу
- щепотка ванильного сахара
- 2 кусочка сливочного масла по желанию
- миксер или венчик

Молоко выливаем в ковшик или маленькую кастрюлю и доводим до кипения на среднем огне. Когда это случится делаем огонь маленьким и всыпаем манку.



А теперь нужно постоянно помешивать кашу венчиком, чуть взбивая, минут 4-5.



Или взбивая миксером на низкой скорости (у меня мощный миксер и низкая скорость у него совсем не низкая, поэтому я взбивала не все время, а периодически), готовить тоже минут 4-5.



Когда каша будет готова, немного загустеет, то добавить соль, сахар, ванильный сахар и размешать. Разлить кашу по мискам и сдобрить сливочным маслом, если вы любите его в кашах.



орел-соолги Открытая кухня Анны Нечаевой

Так же можно добавить ягоды, фрукты, сироп от варенья. Но мы любим чистый вкус манной каши, очень уж он чудесный.



ореп-соок.гп Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой