



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » К завтраку » Рисовая каша с яблоком

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Рисовая каша с яблоком

17 марта 2015 11:27 · <https://open-cook.ru/recipes/risovaya-kasha-s-yablokom>



Это любимая **каша** моего детства. Мамочка так вкусно ее готовила, что и я, и папа, кушали ее с удовольствием. Хороша в любое время года и проста в приготовлении.

На 2-4 порции (использую стакан объемом 250 мл):

- 1/2 стакана риса (лучше брать круглозерный рис)
- 2 стакана воды
- 1/2-1 стакан молока (по вкусу, кто-то любит густую кашу, кто-то жидкую)
- 1/2 среднего яблока
- 1-2 ст.л. сахара (здесь тоже лучше ориентироваться на свой вкус)

- 1/4 ч.л. соли (тоже смотрите по своему вкусу)
- 1-2 кусочка шоколада (не обязательно, но с ним вкуснее)

Рис промыть в прохладной воде несколько раз.



В маленькую кастрюлю или сотейник всыпать рис и влить воду. Поставить на средний огонь.



Помешивая варить до момента, когда вся вода впитается в рис и выпарится. Вообще к этому моменту рис уже должен полностью приготовиться.



Влить молоко и довести до кипения. Молока нужно добавлять по вашему вкусу, смотря какую **кашу** вы любите, жидкую или густую.



Половину яблока избавить от кожуры и семян, нарезать небольшими кубиками. Добавить яблоки в кашу и готовить еще пару минут, но только после того, как каша с молоком закипит.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Добавить соль и сахар, перемешать. По желанию, можно добавить кусочек сливочного масла или сразу в кашу, или уже каждому в тарелку.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Разложить кашу по тарелкам. Будет вкусно, если посыпать ее сверху тертым шоколадом.



Приятного аппетита!



Комментарии: 8



Евгения # 17:28 18.08.2015

А моя бабушка рисовую кашу с яблоками готовила по друдругому. Могу поделиться рецептом. Рис сварить до полуготовности. Из яблок вырезать сердцевину и порезать. Затем дно кастрюльки смазать растительным маслом и выкладывать слоями: рис, яблоки, сахар, сливочное масло и так несколько раз. Поставить на маленький огонь минут на 20-30, пока яблоки не станут мягкими. Холодная такая каша ещё вкусней.



светлана жаркова # 09:07 26.11.2016

Точно, я тоже так варю.



И я выросла на такой каше. Очень вкусно! # 15:09 25.11.2017

И я выросла на такой каше. Очень вкусно!



Гость # 09:21 4.03.2021

Сейчас попробую приготовить



татьяна # 12:19 12.12.2015

замечательный рецепт



ЕЛЕНА # 11:43 28.10.2017

я ТОЖЕ ТАК ВАРЮ



Валентина # 18:33 15.09.2018

Мне больше нравится, если очищенные и порезанные яблоки обжарить слегка на сливочном масле и бросить в кипящую воду. А затем рис, предварительно замоченный в воде и сахар, соль. Варить до полуготовности риса, а затем укутать в одеяло. Воды берётся 2 части, а риса одна часть. Яблоки-кислых сортов и твердые. Тогда каша получится рассыпчатая и вкусная. Приятного аппетита!



Люда # 10:58 16.10.2020

Отличный рецепт! Спасибо.

Ребёнок скушал в удовольствие :-)