**Рецепт вкусной пшённой каши с тыквой на молоке**

**Ингредиенты на 6 порций**

Пшенка – 300 г

Тыква – 300 г

Молоко – 500 мл

Вода – 500 мл

Соль – 10 г или по вкусу

Сахар – 30 г или по вкусу

Масло сливочное 82,5% – 50 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как правильно сварить вкусную пшённую кашу с тыквой на молоке? Подготовим ингредиенты. Тыкву для каши лучше взять мускатную – с ней каша получится намного вкусней.

**Шаг 2**

Сначала подготовим пшено. Его желательно перебрать вручную и удалить камушки и неочищенные зёрнышки.

**Шаг 3**

Затем пшено промываем до прозрачности воды и заливаем кипятком. Это позволит крупе быстрее набухнуть и избавится от возможной горечи.

**Шаг 4**

Тыкву моем, чистим от кожуры, отрезаем необходимое количество долек и нарезаем ровными небольшими кубиками.

**Шаг 5**

Теперь берём 2 кастрюли. В одной будет кипятиться молоко, а в другой – вода. Как только закипит молоко, в неё закладываем тыкву. В воду закладываем пшёнку, потому, что крупа быстрее варится именно в воде.

**Шаг 6**

Сливаем с пшёнки воду, которая впитала горечь, ещё раз промываем и отправляем в кастрюлю с чистой водой, убавляем огонь до слабого и варим 10 минут.

**Шаг 7**

Кусочки тыквы отправляем в закипевшее молоко, также убавляем огонь до слабого и варим 10 минут.

**Шаг 8**

Затем переливаем молоко с тыквой в кастрюлю с пшеном и варим вместе на слабом огне ещё 10 минут, периодически помешивая.

**Шаг 9**

В конце варки добавляем соль и сахар, перемешиваем, закрываем крышкой и снимаем с огня. Пусть она постоит и напреет ещё 10-20 минут.

**Шаг 10**

Пшённая каша с тыквой на молоке готова! Перекладываем в порционную тарелку, подаём со сливочным маслом. Каша получилась очень вкусная, ароматная, нежная и вязкая, она тает во рту.

Приятного аппетита!