ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко – 1 л
Пшено – 1 стакан (200 мл)
Сахар – 4 ст.л.
Соль – 1/2 ч.л.
Масло сливочное – 80 г
Ванилин – 1 щепотка

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Предлагаю приготовить одно из самых любимых блюд нашей семьи – «Пшенник». Раньше его готовили в русской печи. Для аромата я добавляю еще ванилин. Молоко лучше использовать с большим процентом жирности. Важно не пересушить пшенник, чтобы он оставался чуть влажным. Подавать это блюдо можно со сметаной, растопленным сливочным маслом, сгущенным молоком с сахаром, и т.д. Пшенник можно дополнить фруктами или ягодами.

Готовлю продукты по списку.

Пшено хорошо промываю.

Заливаю промытое пшено кипятком, оставляю на 1-2 минуты. Сливаю воду.

К пшену добавляю соль, сахар, ванилин. Перемешиваю ингредиенты.

Выкладываю пшено в форму (я выпекаю пшенник в круглой форме диаметром 28 см). Лучше брать форму с более высокими бортиками. Но так как ингредиенты прогреваются в духовке постепенно, молоко не убегает за бортики формы.

Выливаю молоко в форму к пшену.

Добавляю сливочное масло.

Готовлю пшенник в духовке, разогретой до 180-190 градусов, около 70-80 минут, до румяной корочки.

Готовый пшенник имеет румяную корочку, похожую на пенку на топленом молоке.

Приятного Вам аппетита!

IAMCOOK.RU
рецепты с фото

IAMCOOK.RU
рецепты с фото

IAMCOOK.RU
рецепты с фото