Вкусная и простая перловка

Перловка является довольно полезной кашей, кроме того если ее приготовить в мультиварке, то выйдет еще и очень вкусной. Перловка родом из Руси. Тогда она была, практически главным блюдом и ее спрос зашкаливал. К тому же, готовили из нее очень много разных блюд. Блюда из перловки подавали как на банкетные столы, так и на повседневные.

Сейчас перловую кашу готовят очень мало и очень редко. Этот факт прискорбный, ведь она имеет большое количество белков, витаминов и разных полезных микроэлементов. Кроме этого многие люди не любят перловку из-за того, что считают ее твердой. Приготовление в мультиварке отлично это исправит. Следует помнить, о том, что крупа из перловки обожает жир, именно поэтому необходимо использовать масло или мясо, или тушенку. Рассмотрим приготовление перловой каши на масле. Для этого понадобятся такие ингредиенты:

1. Перловая крупа – 1ст.
2. Вода – 2,5ст.
3. Сливочное масло – 50г.
4. Соль – по вкусу

Сначала необходимо замочить крупу в холодной воде. И оставить ее настаиваться в воде около 3 часов, или замочить ее на всю ночь. Вода берется с расчета на один стакан, примерно 3 стакана воды. После того как крупа настоится в воде, она набухнет и увеличится в размерах. Далее следует слить воду, в которой перловка стояла. После чего поместить крупу в чашу мультиварки. Заливаем ее водой, около 2,5-3 стаканов и добавляем соль, и сливочное масло. Кстати вместе с солью можно еще добавить и разные специи для вкусовых качеств. Выставляем мультиварку на режим «Каша» или «Рис\Плов», все зависит от производителя мультиварки, и ожидаем, пока аппарат подаст звуковой сигнал о готовности нашей перловки. После сигнала каша готова, она должна впитать в себя всю залитую воду.

После этого ее можно перемешать и подавать к столу с соусами или подливой, или просто с мясом. Тут уже кому как нравится, и кто что предпочитает. Гарнир готов. Приятного аппетита.