

Як правильно варити манну кашу?

Можливо, хтось здивується, але багато дітей обожають манну кашу. І хоча про її поживні властивості існують різні думки, проте іноді можна порадувати малюків цією ніжною і смачною стравою. Однак приготування манної каші залежить від знання декількох секретів:

- не слід варити таку кашу на воді, інакше вона не буде м'якою і ніжною;**
- щоб зварити манну кашу чудової консистенції, дотримуйте пропорцій: на половину літра рідини 3 столових ложки манної крупи;**
- 5-7 хвилин – ідеальний час для варіння манної каші. А якщо, знявши каструльку з вогню, ви накриєте її кришкою і дасте постояти хвилин десять, то каша буде неперевершеною;**
- не забудьте додати в готову кашу ложечку варення.**