



## Пшеничная каша со сладкой кукурузой и орехами



### Ингредиенты

◦ Кукуруза сладкая в зернах	1 банка (340г)
◦ Крупа пшеничная	300 г
◦ Орехи грецкие	40 г
◦ Масло сливочное	50 г
◦ Мёд	2 ст. л.
◦ Вода	3 стакана
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:

🕒 25 мин

🍴 4 порции

🍽 376 ккал

1. Промойте пшено и замочите в холодной воде на ночь.<br>
2. Утром слейте воду, в которой была замочена крупа. Переложите крупу в кипящую воду, варите до готовности.<br>
3. Пока варится крупа, измельчите часть грецких орехов. Оставшиеся орехи крупно нарубите.<br>
4. Добавьте в готовую кашу сладкую кукурузу, измельченные орехи и сливочное масло, посолите по вкусу, перемешайте.<br>
5. При подаче заправьте кашу медом и посыпьте крупно нарубленными орехами.



### Совет

Грецкий орех слегка поджарьте без масла на сковороде – ореховый аромат значительно усилится.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>