

## Пшениный пирог



*А вы знаете, что пшено насыщено полезными витаминами и микроэлементами? В этой крупе содержится также кальций и фосфор, что так необходимо для ребенка в активный период роста организма. Поэтому пшениный пирог – это не только лакомство, но и очень полезная выпечка! И блюдо получается сытным, ароматным и очень нежным! Если ваш ребенок не любит каши, то пирог он съест с удовольствием.*

### Ингредиенты для приготовления пшениного пирога:

1. Пшено 300 грамм
2. Молоко (любой жирности) 600 грамм
3. Яйцо куриное 3 штуки
4. Изюм без косточек 100 грамм
5. Сахар 5 столовых ложек
6. Ванилин щепотка
7. Соль щепотка
8. Масло сливочное или маргарин 50 грамм
9. Дистиллированная вода 600 миллилитров

### Инвентарь:

1. Две глубоких кастрюли
2. Три глубоких тарелки
3. Глубокая миска
4. Плоская тарелка
5. Столовая ложка
6. Миксер или ручной венчик
7. Форма для выпечки
8. Мерный стакан
9. Чайник
10. Плита
11. Духовка
12. Сито
13. Чашка

### Приготовление пшениного пирога



#### Шаг 1: варим пшениную кашу

Для начала очень важно хорошо и долго промывать пшено под проточной водой. Для этого нам понадобится глубокая миска. Высыпаем туда крупу и аккуратно перемешиваем ее руками под струей воды. Как только вода станет полупрозрачной, положим пшено в очень горячей воде. Если вы решили воспользоваться чайником, тогда просто налейте кипятком в миску и перемешайте несколько раз столовой ложкой. После – аккуратно слейте воду с пшеном через сито.

Тем временем у нас уже закипела кастрюля с 400 мл дистиллированной водой. Высыпаем туда промытую крупу и варим 5 минут. После очень важно слить полностью эту воду снова через сито. Тогда вместе с водой уйдет горьковатый привкус каши. Оставляем крупу в сите, чтобы

полностью стекла вода. А теперь интересный момент приготовления – ставим вторую кастрюлю, но теперь уже с молоком.

Когда молоко закипит, убавляем огонь и добавляем наше полуготовое пшено. Постоянно помешивая кашу, проварим ее в течение 15 минут. А вообще, эта крупа очень своеобразная. Если через отведенное время для варки, пшено еще не приготовится, тогда нужно поварить еще несколько минут, пока оно не станет вязким. Полностью варить кашу не нужно, так как она еще будет доходить в духовке.

#### Шаг 2: подготовка пшениной каши к дальнейшему приготовлению пирога

После варки каши выкладываем ее ложкой на плоскую тарелку и оставляем на некоторое время, чтобы пшено остыло.

#### Шаг 3: подготавливаем изюм

В глубокую тарелку выкладываем изюм и, помешивая руками, промываем его под проточной теплой водой. Обязательно берите этот ингредиент без косточек, чтобы не испортил вкусовые качества пирога.

После сливаем воду и заливаем изюм горячей дистиллированной водой (примерно 150-200 миллилитров), которая закипела в чайнике. Оставляем на некоторое время, пусть отмокает.

#### Шаг 4: подготавливаем желтки и белки

Берем две глубокие тарелки и куриные яйца. Аккуратно отделаем желток от белка. В желток добавляем ложкой сахар, и растираем до образования однородной массы.





В белок добавляем щепотку соли. Теперь нам понадобится ручной венчик или миксер. Для этой процедуры лучше всего подойдет электроприбор, так как нам нужно хорошо взбить наш белок пока не образуется густая пышная масса, а это – долгий процесс.

Интересно, что, если использовать белки комнатной температуры, после взбивания они лучше держат форму, получаются большего объема и становятся по консистенции пышнее. И главное, обязательно воспользуйтесь стеклянной или эмалированной посудой, так как в пластиковой тарелке белки могут не подняться.

#### **Шаг 5: добавляем ингредиенты в кашу**

Наше пшено уже остыло. Теперь в него добавляем желтки, изюм, и ванилин. Важно: если используете в этом рецепте ванилин, обязательно разведите его в небольшом количестве горячей воды. Для этого в чашку высыпьте щепотку этого компонента и залейте 15 граммами кипятка. Смотрите «на глаз», главное, чтобы вода чуть-чуть покрывала ванильный порошок. Еще проще, если вы используете ванильный сахар, так как он по себе не горчит, даже если вы переборщите с количеством и добавьте к каше весь пакетик. Все ингредиенты хорошо перемешиваем ложкой.



#### **Шаг 6: добавляем к массе взбитые белки**

Наш пшенинный пирог практически уже прошел процесс подготовки. Дело за малым! Добавляем к нашей пшенинной массе взбитые белки и аккуратно все снова перемешиваем ложкой до однородной массы.

#### **Шаг 7: запекаем в духовке пирог**

Берем форму для выпечки. Если у вас есть силиконовая форма, тогда просто выкладываете всю пшенинную массу с ингредиентами и разравниваете ложкой по дну всей емкости. Если форма для выпечки из другого материала, тогда смазываем ее сливочным маслом или маргарином и только после этого выкладываем массу пирога.

Также разравниваем ложкой по всей величине форму, не затрагивая края. В духовке при температуре 220°C и запекаем на протяжении 20 минут.

#### **Шаг 8: подаем пшенинный пирог**

Когда пирог будет готов, вы почувствуете этот аромат, даже не открывая дверцу плиты! Аккуратно достаем наше блюдо из духовки и оставляем на некоторое время остывать. Пирог получается очень сытным. Поэтому лучше подавать его к столу через некоторое время после основной еды.

Пирог можно полить вареньем или сметаной, эти добавки вкус не испортят.

**Приятного вам аппетита!**

#### **Советы к рецепту:**

- В пшенинный пирог также отлично подойдет начинка из чернослива вместо изюма. Получается тоже очень вкусно с небольшой кислинкой. А там, на ваше усмотрение. Можно добавлять те компоненты, которые вам больше по вкусу. Например: курага или цукаты.
- В процессе взбивания белков можно добавить несколько капелек лимонного сока. Этот ингредиент поможет быстрее подняться белку, что ускорит процесс приготовления пшенинного пирога.
- Чтобы ваш пирог не пригорел, не жалеете сливочного масла или маргарина. Еще одним полезным ингредиентом в этом деле могут послужить пассерованные сухари. В небольшом количестве равномерно посыпав ими смазанный противень.
- Важно охладить пшенинный пирог, чтобы он не развалился, и вам не пришлось собирать его по частям.

