**Каша пшенная на молоке с фруктами**

1 чашка крупы пшенной

2 чашки молока

1 чашка воды

0,5 ч/л соли

1,5 ст/л сахара

Масло сливочное

Для украшения:

1 киви, 1 клубника, 100 гр миндаль

Крупу промыть в сите под проточной водой. Залить водой и поставить на огонь. После закипания варить 5 минут. Добавить молоко, соль, сахар. Продолжать варить 15 минут. Накрыть крышкой и дать постоять 10 минут для напревания. По желанию добавить сливочное масло. Выложить кругом на тарелку.

Далее украшаем кашу. Киви помыть, высушить, почистить и порезать на кружки. Сделать из них глаза. Клубнику помыть, обсушить, разрезать вдоль на части. Сделать нос. Миндалем сделать ушки и перышки. Получится красивая совушка.

**Шашлык из ягод и фруктов в шоколаде**

0,5 кг клубники

2 банана

1 плитка шоколада 100гр

Ягоды и фрукты помыть, обсушить. Банан разрезать на 8 частей. Нанизываем на шпажки поочередно. Шоколад растопить в микроволновой печи, периодически доставать и перемешивать до полного растворения шоколада. Полить фрукты и ягоды шоколадом. Из предложенного количества фруктов и ягод получается 8 шашлычков.

Приятного аппетита! Хорошего дня!