Молочный суп с рисом "катнов"

Относится к супам, которые можно есть утром, своего рода жидкая каша

 Состав:

 Рис круглый 0,5 ст

1 л молока

Сахар или соль по вкусу

Способ приготовления:

Положить рис в двух литровую кастрюлю залить его кипятком так, чтобы она покрыла его и поставить варить на низком огне. Когда но практически сварится залить молоком и довести до кипения. Суп практически готов. Можно подавать. Некоторые его едят  подслащенным. Можно подать с сахаром в пакетиках, как чай или кофе.

Этот суп, можно приготовить с вермишелью,только в обратной последовательности. Сначала вскипятить молоко, а после бросить  в его вермишель и через минуты две выключить. Можно подавать, в процессе, он дойдет.