



Рецепт приготовления гречневой каши

Ингредиенты:

- 400 г крупы,
- 600 г воды,
- по 50 г масла топленого и сливочного,
- соль.

Насыпать крупу в кастрюлю (лучше горшок) так, чтобы было заполнено 3/4 объема, добавить соль, топленое масло, залить кипятком, хорошо размешать, поставить в духовку на 2 ч. За час до конца варки горшок накрыть сковородой и перевернуть, а за 30 мин до подачи обложить его мокрой тканью, чтобы каша отстала от стенок. Добавить сливочное масло. Подавать с холодным топленым молоком.