



Рецепт приготовления гречневой кашки крутой

Ингредиенты:

- 2 стакана продела или смоленской крупы,
- 2 яйца,
- 100 г масла,

Кулинарные рецепты с фото - Гречневая каша крутая

Автор: Administrator

16.04.2011 01:00 - Обновлено 16.01.2012 10:41

- **СОЛЬ.**

Крупу перетереть с сырыми яйцами и высушить, затем хорошо перетереть между ладонями так, чтобы каждая кру-пинка отделялась.

Вскипятить 2,5 стакана воды с маслом, засыпать крупу, посолить, перемешать. Варить на сильном огне, накрыв крыш-кой, 10 мин, потом снять с огня, размешать, чтобы не было комков, и поставить в духовку на 30 мин.

Эту кашу можно варить не на воде, а на молоке и подавать с любым сладким соусом.