



## Рецепт приготовления гречаника по-полтавски

### Ингредиенты:

- 400 г мелкой гречневой крупы,
- 4 стакана кипятка,
- 50 г растительного масла,
- 5 сваренных вкрутую яиц,

- **молотые сухари,**
- **100 г сливочного масла.**

Крупу залить кипятком, добавить масло, соль и поставить, в духовку. Когда каша будет готова (приблизительно через час), сложить ее слоями с рублеными яйцами в сотейник, смазанный жиром и посыпанный молотыми сухарями; нижний и верхний слой должны быть из каши. Верх посыпать сухаря-ми, сбрызнуть маслом, поставить в духовку на 15 мин. Отдель-но подать масло.