Рецепт приготовления смоленской каши крутой

Ингредиенты:

- **2 стакана смоленской крупы,**
- **2 яйца,**
- **200 г масла,**
- **соль.**

Крупу перетереть с сырыми яйцами и высушить, затем хорошо перетереть между

ладонями. Вскипятить 2,5 стакана воды, добавить 100 г масла, всы-пать крупу, посолить и быстро мешать, держа на сильном огне, потом накрыть крышкой, подержать на огне 10 мин, снять с огня, перемешать, следя, чтобы не было комков. Положить сверху еще масла и поставить в духовку.