Автор: Administrator
17.04.2011 01:00 - Обновлено 08.09.2011 14:24

Рецепт приготовления гречаника по-полтавски

Ингредиенты:

- **400 г мелкой гречневой крупы,**
- **4 стакана кипятка,**
- **50 г расти тельного 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.