



Рецепт приготовления гречневой каши с блинчиками к борщу

3 стакана мелкой гречневой крупы перетереть с 2 яйцами и подсушить, вымешивая

Кулинарные рецепты с фото - Гречневая каша

Автор: Administrator

18.04.2011 01:00 - Обновлено 16.01.2012 10:53

ложкой. Закипятить 2 стакана воды с 1/2 ст. ложки смальца и солью, засыпать крупу и поставить в горячую духовку подвариться. Потом хорошо вымешать и доварить окончательно. Готовую кашу заправить маслом и вымешать с фаршем.

Фарш сделать так: вареную говядину мелко порубить, пере-мешать с луком, поджаренным на масле, посыпать перцем, солью и положить в фарш несколько рубленых крутых яиц.

Сделать блинчики.

Кастрюлю, смазанную маслом, выложить блинчиками, по-ложить слой каши, блинчики, верхний слой — блинчики. По-лить маслом и запечь в духовке.