



Ингредиенты:

- 1 гусь или утка весом примерно 1,5 кг,
- 500—600 г крупы (риса, пшена или гречи),
- по 200 г репчатого лука и моркови,
- 500-600 г сметаны,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Обработанную тушку гуся или утки разрубить на кусочки размером 50-70 см, выложить в кастрюлю, залить водой, добавить соль и перец, варить 1,5-2 часа.