



Ингредиенты:

- 1 кг дрожжевого теста из пшеничной муки,
- 1 кг гречневой крупы,
- 1 л молока,
- 250—300 г топленого или сливочного масла,
- 300-350 г репчатого лука,
- 250-300 мл мясного или куриного бульона,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Гречневую крупу прожарить в сухой сковороде до золотистого цвета. Добавить топленое масло, лук, бульон, перец и соль. Варить на медленном огне до готовности. Гречневую крупу прожарить в сухой сковороде до золотистого цвета. Добавить топленое масло, лук, бульон, перец и соль. Варить на медленном огне до готовности.