Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Как сварить рассыпчатую, ароматную и вкусную гречку

5 июня 2012 08:17 · https://open-cook.ru/recipes/kak-svarit-rassypchatuyu-aromatnuyu-i-vkusnuyu-grechku



Вы умеете готовить *гречку*? Если это так, я вас уважаю. У меня с *гречкой* всю жизнь проблемы, совершенно не получается *готовить ее вкусно*, поэтому я просто исключила ее из своего рациона. Но муж *гречку* обожает. В поисках хорошего *рецепта*, по которому всегда получается, я изучила множество книг, журналов и кулинарных блогов. Одна хорошая женщина поделилась со мной секретом *вкусной гречки*.

Итак, ***как сварить рассыпчатую и вкусную гречку*** вы узнаете ниже.

На 3 порции:

- 1 стакан **гречки ядрицы**
- 2 стакана воды
- 1,5 ст.л. растительного масла
- 0,5 ч.л. соли

Чтобы сварить чудную *гречку*, придется немножко потрудится. Но итог покорит вас своим вкусом.

Многие современные производители уверяют, что их *гречу* не нужно перебирать. Они преувеличивают. Я перепробовала несколько упаковок разных производителей, но не смотря на утверждение чистоты, перебирать все же пришлось.

Итак, перебираем *гречку* и промываем ее в нескольких водах. Очень удобно использовать для промывания сито.

Теперь нам нужно *обсушить крупу*. Я для этого использую плотное полотенце. Расстилаю полотенце на столе и ровным слоем распределяю по нему *гречку*:



Периодически мешая, *гречка* просушивается минут за 30.

Раскаляем сухую сковороду и обжариваем на ней *крупу* 4-5 минут до золотистого цвета (это нужно для того, **чтобы гречка стала ароматной и рассыпчатой** и из-за обжаривания время ее приготовления уменьшается):



В кастрюле доводим воду до кипения, солим. Всыпаем *обжаренную гречку* и на сильном огне доводим до кипения:



Шумовкой снимаем пену и добавляем растительное масло. Уменьшаем огонь и варим гречку 6-8 минут. Снимаем с огня, накрываем крышкой и оставляем на несколько минут. **В итоге получаем необыкновенную вкуснятину.**



Вкусная, ароматная, рассыпчатая гречка - это замечательный гарнир для многих мясных блюд.

Попробуйте найти что-то подходящее для себя в разделе: **НА ВТОРОЕ**. А мы готовили **гречку** к **сердечкам в пиве** и **свиным медальонам**.

Приятного аппетита!

Комментарии (142) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: https://open-cook.ru/recipes/kak-svarit-rassypchatuyu-aromatnuyu-i-vkusnuyu-grechku/comments

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/114_2012-06-05_kak-svarit-rassypchatuyu-aromatnuyu-i-vkusnuyu-grechku_comments.pdf