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

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

Комментарии: 142

Алена # 12:04 2.02.2013

Спасибо!!! Отличная гречка получилась

> **настя** # 14:35 16.10.2014
>
> отличная гречка просто класс
>
> **Гость** # 17:07 23.03.2016
>
> очень вкусненько готовила на 6 порций просто всё умножила на два получилось на отлично
>
> > **карина** # 06:51 16.04.2016
> >
> > класс
> >
> > **Антон** # 11:28 3.10.2016
> >
> > Ничего себе вы умная)

Настя # 17:10 19.04.2013

Просто супер! Спасибо вам большое. А если с молоком то просто пальчики оближешь.

Николай Сергеевич # 11:37 22.04.2013

Сегодня сварил гречневую кашу по Вашему рецепту (22.04.2013). Отличная получилась каша,рассыпчатая,
с приятным запахом,просто СМАК!Большое Вам спасибо!

> **Гость** # 05:07 16.05.2017
>
> вккснятинка

евгений головченко # 08:30 20.07.2013

вооощеее объеденье варите не пожалеете

Ольга # 05:10 25.07.2013

Большое спасибо,очень вкусно!!!

Владимир # 14:15 8.11.2013

Спасибо,хороший рецепт!

Гость # 13:04 10.11.2013

Благодарю за рецепт. У хороших хозяек всегда все заранее подготовлено, а у меня как обычно все в последний момент..и потому я гречку феном обсушивала, чтоб не ждать полчаса))) Быстро получилось)

> **алиса** # 07:36 27.09.2015
>
> я тоже феном :))))

Анна Нечаева # 20:17 12.11.2013

Да вот тоже до хорошей хозяйки далеко)) Спасибо за идею с феном, а тоже часто в последний момент с гречкой возиться начинаю))

станислав # 07:45 13.11.2013

А я вообще сушу сразу на сковороде:)

Радмир # 11:37 15.11.2013

Спасибо огромное за рецепт! Гречка получилась просто объедение!))))

Сергей # 11:41 27.11.2013

Большое спасибо за рецепт, кашка получилась очень вкусная)))))))) Отдельное спасибо за совет с феном так как экономит время. Только я в конце добавил ещё небольшой кусочек сливочного масла.

> **Александр** # 14:46 4.03.2015
>
> Я так же феном просушил все вкусно получилось)))

rasta777 # 15:17 5.12.2013

Спасибо за рецепт! Я, как Станислав, тоже сразу после промывки, гречку обжарила на сковороде.... Но, возможно, есть какая-то поварская хитрость в том, чтобы её сначала обсушить?

Гость # 10:01 10.12.2013

Спасибо большое! По этому рецептику кашка супер!!!

ольга # 07:05 22.01.2014

гречка получилась вкусная.Большое спасибо.

> **Гость** # 14:21 24.01.2017
>
> Хмм

Дарья # 16:09 4.03.2014

Наконец-то у меня все получилось! Благодарю!!!

вадим # 14:02 17.03.2014

спасибо,получилась рассыпчатая .

Лера # 13:41 18.03.2014

Спасибо большое!Отличная получилась каша,рассыпчатая, ароматная, как у мамы))Теперь именно так всегда гречку варю!

Светлана # 09:43 24.03.2014

Только что сварила гречку по вашему рецепту очень вкусно!!!!!!!!Спасибо!

Виктория # 13:55 12.04.2014

Сейчас попробую)))

масик # 14:15 18.04.2014

Очень вкусно!

Александр # 12:26 6.05.2014

Вкусно! Легко и просто, а главное полезно)

константин-Донбасс # 15:12 19.05.2014

Класс

Дарида # 14:24 4.06.2014

Спасибо большое за рецепт))

Татьяна # 16:07 3.07.2014

Первый раз в своей жизни варила гречку по вашему рецепту!так легко!всё получилось!!!! Спасибо большое!!)

Никита # 23:19 24.07.2014

Огромное спасибо оч. понавилось жена в восторге)

гость # 05:47 22.08.2014

спасибо за рецепт но масло растительное лучше заменить маргарином

Анна Нечаева # 05:56 22.08.2014

Гость, маргарин здесь не к месту

Ирина # 13:10 10.09.2014

Прекрасно получилось!!!! Спасибо огромное!!!

Александр # 14:43 12.09.2014

Спасибо огромное за рецепт! Получилось быстро, вкусно и самое главное - понравилось всем! По мне так идеальный рецепт гречки, не сухо, не мокро)) Спасибо ещё раз!))

Катя # 09:42 16.09.2014

Спасибо большое, это очень легко !!!)очень вкусно

Оленька # 08:56 15.10.2014

Мне очень трудно давалась гречка, чтобы она была рассыпчатая, однако открыв первую страницу поиска, я сразу решила приготовить по данному рецепту) И получилось отменно, очень вкусно и приготовление легкое) Спасибо большое за рецепт))

Надежда # 13:20 17.10.2014

Очень вкусно ,спасибо)))

Шамиль # 13:03 18.10.2014

Поделюсь еще одним рассыпчатым рецептом. Беру стакан гречки, чищу её промываю и кладу в кастрюлю, если есть фарш то и её кладу и ровно стакан воды наливаю в кастрюлю (воды столько сколько и гречки). Перед тем как поставить на огонь я перемешиваю, соль и специи по вкусу. Ставлю на самый-самый медленный огонь и плотно закрываю крышку и больше не мешаю. Огонь выключаю после того как вся впитается. Очень рассыпчатая и вкусная гречка, рекомендую.

Евгений # 16:36 22.10.2014

еще не варил, но думаю будет очень вкусно.

ольга # 14:23 5.12.2014

я сегодня приготовила гречку мама даже не поверила что я сама приготовила

Евгений # 10:51 23.12.2014

Нажарил и сварил гречку ну - ооочень вкусно получилась.
Мы с собакой наелись до пуза.
Теперь лежу с собакой на диване -а вонь от жареной гречки стоит в квартире-аж противно... Но было вкусно.

Виктор # 08:48 25.12.2014

Офигенная гречка получилась! Давно такую хотел)) Готовьте, не пожалеете)

P.S. Евгений повеселил своим комментарием)))

Андрей # 09:40 22.01.2015

Божественно! теперь всегда только так буду варить ! Спасибо

Влад # 13:07 25.01.2015

В принципе рассыпчатая получилась... Но слегка пересоленая и отдает жареными ядрами. P.S. До этого раза ничего кроме яиц не варил ни разу) так что гуд рецепт!

Татьяна М. # 20:43 26.01.2015

Я варю гречку более 30 лет по одному и тому же способу' и всегда она получается рассыпчатой.1 стакан гречки +0,5 ч.ложки соли-заливаю полтора стаканами кипятка и варю на умеренном огне без крышки пока не уйдёт вся вода с поверхности затем закрыть крышкой и убавть огонь на минимальный' примерно через 10_15 минут гречка готова.Если вы видите' что вода вся ушла'а гречка чуть не доваренная-то добавьте немного кипятка и поварите ещё пока опять вся вода не уйдёт. Причем'гречку я никогда не мою.но это я думаю не играет роли если хотите-промойте перед варкой

> **Александр** # 15:25 11.05.2015
>
> Сложилась ситуация! Жена в санаторий,я один на один с кухней.Люблю гречку,не размазню.Спасибо вашему рецепту,правда,я добавил 1,5ст/л подсолнечного масла.Получилось - шик. НО! Трапеза должна быть изысканной.Кладу в тарелку мясо тушёное в мультиварке, с луком,морковью,специями для мяса.Засыпаю,это горячей гречькой.Рядом с блюдом расположил - хрен ядрёный,купил в магазине.Далее,зелень-петрушка,укроп.Сметана.Стопка хорошей водки,70грамм,не более,это закон.И так,сначало стопка,а потом всё по порядкуруководствуясь своими вкусовыми пожеланиями.Гречка и жизнь удалась.
>
> > **виктор** # 15:24 3.04.2017
> >
> > Ну ты расписал... аж слюнки потекли...
> >
> > **Гость** # 14:25 24.05.2020
> >
> > Как же тебе, брат, повезло, что жена в санатории!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Борис # 14:22 5.02.2015

Та, что коричневая - уже обжарена. Зачем тратить силы еще на то, чтобы высушить и обжарить?
Если в магазине видите светлую и темную гречку - отдайте предпочтение светлой. Она не так сильно пожарена, не будет неприятного запаха.

Зачем делать гречку рассыпчатой? Она получится сухая, надо будет добавлять что-нибудь...

1. Промыть, выложить на сковороду(!)
2. Залить водой (сколько хотите) и на сильный огонь, накрыть крышкой
3. После того, как закипит (через 3-4 минуты), убавить огонь, приготовить приправы (можно карри, можно петрушку, можно томатную пасту, что угодно)
4. Если нравится упругая гречка, то крышку открыть, чтобы выпарилась вода, приправу добавить. Если нравится разваренная, то приправу добавить, а крышку закрыть. Можно еще подлить воды.
5. Через 10 минут после закипания можно есть. Или через 15, если разваренную ходите.
6. Можно после выпаривания добавить масла и обжарить. Можно при обжаривании добавить чеснок и сыр.

иван # 15:23 11.02.2015

блин пересолил

Иринка71 # 20:01 23.03.2015

Спасибо!!! отличный рецепт!!! очень приятно

Игорь # 09:18 2.04.2015

Спасибо Анна за рецепт! Получилось очень вкусно. Я добавил еще две луковицы порезанные и обжаренные на сковороде. Перчим и солим по вкусу.

Максим # 04:10 22.04.2015

Отлично! !! Спасибо

Сергей # 14:08 4.05.2015

Ваш рецепт просто шедевр!!!!!!!!!!

Гость # 05:41 10.05.2015

просто супер

Гость # 14:33 27.05.2015

Спасибки за рецептик!гречка получилась супер!))))

Надя # 06:52 29.05.2015

Сейчас попробуем,необычный рецепт

Павел # 07:50 5.06.2015

Первый раз делал гречку по вашему рецепту. Но гречка получилась не пышная, а резиновая.

Николай # 15:23 6.06.2015

Благодарю, отличный рецепт.

Сергей # 16:13 7.07.2015

Огромное спасибо! очень вкусная каша получается.

Сергей Николаевич # 08:54 18.07.2015

Обжарил на сковороде со сливочным маслом, посыпал приправой "Французские травы" и свежим зеленым луком — превосходно! Спасибо!

Елена # 13:21 6.08.2015

А гречка разве может быть невкусной?

> **Гость** # 14:29 24.05.2020
>
> Если готовила женщина

плотник # 04:28 18.08.2015

Да может быть и не вкусной!

Роксана # 08:57 11.09.2015

Спасибо очень вкусно получилось!!!!!

Анастасия # 11:44 14.09.2015

Всегда готовлю гречку подобным образом, но добавляю вместо подсолнечного масла сливочное, ну и сушу прямо на сковороде, всегда получается очень вкусной.

сергей # 13:30 21.10.2015

приготовил для взрослого щенка (амстаф) с говядиной,морковью и луком пришёл сын(14лет) со школы, наложил себе съел,очень понравилось! P.S. позже рассказали что приготовили собаке,а он- Я тоже такую люблю!

> 
> **Илья Николаевич** # 19:20 21.10.2015
>
> Я б тоже съел :D

Настасья # 16:47 16.11.2015

Мне 13,первый раз готовлю гречку,пожелайте удачи)

> 
> **Анна Нечаева** # 16:55 16.11.2015
>
> Удачи!

Гость # 11:35 18.11.2015

Да воще клёва

ирина # 14:49 18.11.2015

Спасибо,правда очень вкусно ,мы не больно любители гречки ,но ваш рецепт очень понравился

Татьяна # 16:57 6.12.2015

Простите, а гречку обжарить в масле или на сухой сковороде?

> 
> **Анна Нечаева** # 17:05 6.12.2015
>
> На сухой. В рецепте указано, в какой момент добавлять масло :)
>
> > **Гость** # 09:58 12.01.2016
> >
> > А можно ее не сушить на полотенце, а сразу в сковородку?
> >
> > > 
> > > **Анна Нечаева** # 10:37 15.01.2016
> > >
> > > можно, но тогда лучше сразу варить. потому что иначе ваша гречка будет на сковороде тушится, а не жариться

Гость # 19:56 20.12.2015

Обжаривают гречку, простите, для испарения лишней влаги в том числе) Зачем тратить время и полотенце на обсушивание с переворачиванием? Купили дешевую гречку - перебрали, промыли. Ту, что подороже, достаточно просто промыть. Если темная - лучше не добавлять подсушки. Если светловата (я не по зеленую сейчас), то можно высушить на сковороде, а потом отваривать. Остальное по рецепту. Результаты будут одинаковы, разве что не придется пугать домашних временем и усилиями, затраченными на приготовление обычной крупы. Но если нужно произвести эффект долгой и мучительной работы - рецепт будет в самый раз))))

> **Савта Лея** # 13:31 20.06.2016
>
> Наконец-то адекеватный человек нашёлся!)))
>
> **Семен** # 08:04 14.11.2016
>
> Правильные слова. Думается мужчина писал. Женщины как всегда разведут тупую ненужную деятельность, так еще и другим голову морочат

Дмитрий # 11:43 22.12.2015

Отличный рецепт!!! Вот только гречка не всякая подходит, дешёвая всё равно получается кашей

Повар недоделка # 16:51 27.12.2015

Зачем сушить гречку???если потом все равно обжаривать на сковороде высохнет

вадим # 16:51 27.12.2015

прикольно.я в первый раз гречку пириготовил,получилось вкусно

Алексей # 16:41 4.01.2016

Рецепт хороший, только я не прослушивал на полотенце и масла меньше ложил. Получилось очень вкусно, спасибо!

Денчик # 20:30 9.01.2016

а смысл ее сушить? я мою гречку через сито, в глубокой чашке. потом сразу в кастрюлю с кипятком из чайника. солю, маслю, и тд...

Гость # 20:29 14.01.2016

Классная гречка

Гость # 04:57 20.01.2016

Не вкусно!

Гость # 04:57 20.01.2016

Но все равно спасибо!

Любовь # 10:17 21.01.2016

А я поварю - солью ошметки 2-3 раза. Потом она уже беленькая, не горчит. Подсолю, поварю еще, молоко добавлю. масло.

катя # 05:35 6.02.2016

класс

Надежда # 08:00 22.02.2016

Спасибо большое. Мне очень понравилось гречка.

пери # 17:41 22.02.2016

4ст гречки и вады 6 ст ставим на агонь вскипит немношка выключаем газ и через час гатова она будет рассыпчатая и полезная все витамины при ней и тем кто следит за фигурой

Narzi # 11:00 25.02.2016

Вроде вкусно получилось спасибо за рецепт

Марина # 12:50 25.02.2016

А я всегда так гречу делала, думала что-то новое попробовать, но, видимо, это самый лучший рецепт))

Офелия # 18:18 7.03.2016

Прекрасный рецепт!
Спасибо большое, автор.
Отдельное спасибо комментаторам, предложившим сушить гречку уже на сковородке. Я немного, минут десять, оставляю на полотенце, а уже позже досушиваю на сковородке.

петя # 18:47 16.03.2016

очень хороший рецепт

Александра # 10:18 21.04.2016

Спасибо большое,очень вкусно получилось..

Владимир # 14:58 22.04.2016

Кухня-мое хобби, но гречка никогда нормально не получалась. Завтра попробую сварить по этому рецепту. СПАСИБО!

Виктор # 18:11 23.04.2016

Рис получился))

Денис # 09:46 27.04.2016

Это лучший рецепт!!! Гречка получается просто супер, и при чем всегда

Владимир # 07:57 4.05.2016

ещё проще.перед варкой гречку мыть в горячей воде 2-3 раза и сразу в кипяток .потом варить,выключить и укрыть потеплее.

Гость # 10:46 8.05.2016

А закрывать крышку при варке?

> **Анна Нечаева** # 12:55 8.05.2016
>
> Нет, крышкой нужно накрыть, когда снимите с огня

Динар Шакиро # 16:21 10.05.2016

Спасибо) грешка шик)

кристина # 13:50 19.05.2016

ага сказочники особенно легко перебирать .. прям наилегко.. ахахахах

> **Анна Нечаева** # 14:09 19.05.2016
>
> Перебирать не легко, но лучше потратить время на это, чем натыкаться в тарелке (или не дай бог на зубах) на мелкие камешки или всякую грязь. А этого добра в последнее время в пачках с гречкой не мало.
>
> А так да, я с вами согласна, женщина, которая дала мне этот рецепт, та еще сказочница.

Яна # 11:25 21.05.2016

Мне 13, сделала гречку очень вкусная!!Большое спасибо!!Маме понравилось))

> **Гость** # 14:48 24.05.2020
>
> Яночка! Голуба!!! Еслси в свои 13лет ты не поленилась стать к плите и сварить ВКУСНУЮ гречку для мамы - у тебя всё всё всё в жизни получится!!! Не получается только у бездельников и лентяев. Счастья тебе и удачи во всём, что задумала!!!

Сергей # 10:13 13.07.2016

Вкусно спасибо

Светик # 10:31 25.07.2016

Попробовала приготовить гречку по этому рецепту, потрясающая вкусная, рассыпчатая,и главное не сухая ! Вобще пальчики оближешь . Ммммм . Спасиьо огромное))))

Кирилл # 18:17 15.08.2016

О, Мадонна! Наконец-то греча у меня получилась вкусная. Грацци

Валентина # 15:11 21.08.2016

Маргарин давно,еще с времен СССР запрещали использовать в кулинарии! ВЫЗЫВАЕТ РАК ТОЛСТОЙ КИШКИ !!

cookinglevel99.ru # 07:55 28.08.2016

обожаю гречку спасибо за информацию.

криса # 08:36 31.08.2016

фигня

> **Гость** # 14:49 24.05.2020
>
> Дудак!!!

Андрей # 19:30 1.09.2016

Отлично! Вкусно, рассыпчато, сочно...

Влпдимир # 17:29 11.09.2016

Вот вы повора после того как закинуть греску вода сразу почти кипит но после 5 -6 минут гречка не становится мягкой

Аркадий # 16:31 15.09.2016

спасибо

Alesya # 06:28 22.09.2016

Klass

Александр # 14:35 25.09.2016

А где масло то?

> 
> **Анна Нечаева** # 15:04 25.09.2016
>
> Читайте внимательно. Масло добавляется после того, как снимается пена.
>
> **Гость** # 14:52 24.05.2020
>
> Я вместо масла всегда использую 2-3 ст. ложки топлёного свиного жира.Вкусно и сочно!

Любаша # 15:19 26.09.2016

Спасибо,очень вкусно!

Юлия Юрьевна # 10:41 29.09.2016

Отличный рецепт с отличным результатом. Спасибо!

Катя # 17:56 4.10.2016

Сделала гречку по вашему рецепту, вкуснятина получилась, высший балл!!!! Спасибо!

Гость # 18:30 23.10.2016

О очень вкусно

Светка # 15:01 28.10.2016

А нам гречка очень понравилась.И мужу и деткам.Спасибо, Анна большое за рецепт.

Александр # 07:45 14.11.2016

Какая потеря времени господа. В жизни должно быть все так просто, как и приготовление гречки. Покупаете гречку, если подороже - она будет чистой, даже чистить не придется. А если бюджетную -обязательно !Посолить, в зависимости от количества гречки. Затем в пропорции 1 часть гречки и сразу 2 части крутого кипятка.На медленном самом огне минут 15. И постоять там же на горячей конфорке минут 15. Всё! Этот рецепт касается также и риса. Автор -профессор Похлебкин, кто то его знает его по книгам о вкусной и здоровой пище. Удачи господа!

> **Гость** # 14:54 24.05.2020
>
> Если перед варкой не обжаривать - рассыпчатую не жди.

Макс # 13:11 14.11.2016

Ну оочень вкусная гречка получилась и под гарнир из печени в самый раз!

Алексей # 11:29 15.01.2017

Гречка получилась не огонь, а ПОЖАР)))))) СПАСИБО за чудо рецепт!только сушил на сковороде.

Красный банан # 10:16 18.04.2017

Норм!)

Гость # 08:32 19.04.2017

Посушил на сковороде, и еще добавил жареные грибы. Это первый раз, когда мне нравится блюдо из гречки, благодаря вам!)

Злата # 14:10 27.04.2017

У меня мама гречку рассыпчатую в термосе делает . На ночь кипятком её заливает и оп на утро кашка горячая готова .

katya_khavina # 11:48 12.03.2018

Очень вкусно! Тоже обожаю такую гречку Отличный рецепт.

Марина Миллер # 10:49 2.11.2018

Очень хороший рецепт) спасибо. Советую гречу Гудвилл Агрохолдинг,очень чистая и качественная крупа.

Сергей # 19:42 1.06.2019

В целом рецепт хороший , но во-первых как увидеть у гречки золотистый цвет? (она сама золотая) во-вторых можно заменить растительное Масло на сливочное (добавит аромата)

Николай # 14:17 12.03.2020

Спасибо!Хорошо что есть у кого получить совет.

Дмитрий # 07:56 30.03.2020

Отличный рецепт, все проверил, гречка получилась великолепная

popundopulo # 14:12 24.05.2020

масло рафинированнрованое или нерафинированное? Вкусы и назначения различны.