



1

Разогрейте духовку до 180 °С. Промойте гречку и залейте ее водой на 2 см выше уровня крупы. Варите на среднем огне в подсоленной воде 15 минут.



2

Лук нарежьте кубиком, обжарьте на разогретой сковороде с растительным маслом до золотистого цвета, добавьте томаты в с/с, прованские травы и протушите 1,5 минуты



3

Фарш, яйца, сушеный чеснок и отваренную гречку смешайте в миске. Посолите и поперчите. Хорошо вымешивайте 2 минуты.



4

Равномерно распределите полученную массу в форме для запекания. Запекайте в духовке при 180 °С 18-20 минут.



5

Подавайте гречневый пирог с соусом из томатов и свежей зеленью.