



Ингредиенты:

- хлопья овсяные 600 г,
- масло сливочное 100 г,
- дрожжи 30 г,
- мука пшеничная 50 г,
- сахар 500 г,
- вода 6—7 л.

Приготовление

Залить хлопья холодной водой и оставить для набухания на 30 минут, после чего процедить, воду слить. Пшеничную и полученную овсяную муку соединить, добавить сливочное масло, сахар и дрожжи. Когда масса охладится до комнатной температуры, добавить разведенные в воде дрожжи, стак

Затем разбавить оставшейся теплой кипяченой водой, тщательно перемешать и процедить. В пр  
Готовая буза представляет собой кустный напиток цвета топленого молока с кисловатым привкусом