Плов из гречки, или Гречневая каша по-купечески.
(по Сталику Ханшиеву)

Гречка	1кг
Говядина	0.5кг + косточки
Морковь	0.5кг (3-4 больших морковок)
Лук	1 большая луковица
Масло раст,	~100мл
Масло топл.	1 ст.л. с верхом
Сухие грибы	1 стакан
Свежие грибы	3 больших шампиньона (8см в диаметре)
Зира, соль, ч.перец	

Говядину режем кубиками по 1.5 см. Морковь - часть кружочками 3мм, остальное - кубиками 3х3мм или короткой соломкой 3мм. Кружочков надо, чтоб хватило выложить в казан по периметру под гречку. Лук режем мелкими полу-кольцаи. Сухие грибы промываем и заливаем кипятком из части 2л воды. Свежие грибы режем на пласты 3мм толщиной. Гречку промываем и прокаливаем на сковородке.

В казане разогреваем растительное масло и немного обжариваем в нём косточки (или пару среднего размера, с четверть кулака, кусочков мяса) до золотистого цвета. Косточки/кусочки вынимаем и откладываем.

Опускаем лук и обжариваем до слегка золотистого, опускаем мясо, обжариваем до золотистой корочки. Солим и перчим, перемешиваем.

Опускаем морковь кубиками, посыпаем зирой. Перемешивая, обжариваем морковь.

Опускаем сушёные замоченные грибы, порезанные некрупно, пермешивая, обжариваем 2-3 минуты. Заливаем настой, в котором запаривали грибы, чтоб только всё покрыло водой. Возвращаем в казан косточки (или кусочки мяса), предварительно их посолив и поперчив. Тушим при кипении на медленном огне. Вода должна почти вся выпариться.

"Монетки" моркови выкладываем по периметру, пластами свежих грибов закрываем остальную поверхность, равномерно засыпаем гречку и разравниваем. Аккуратно заливаем оставшуюся воду, солим и увеличиваем огонь до максимума, чтоб сильно закипело. Варим на среднем огне до готовности гречки. Вода должна вся уйти.

Уменьшаем огонь до минимума, собираем гречку горкой, на вершине делаем небольшое жерло вулкана и кладём туда топлёное масло. Закрываем крышкой и оставляем томиться минимум на 40 минут.

Открываем, перемешиваем (косточки вынимаем), подаём, украшая каждую тарелку монетками морковки.