ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ

Выполнила: ученица 6 класса « А
Мардиева Диана

Ингредиенты:

Куриное филе — 1 штука
Гречка — 1 стакан
Лук — 1 штука
Морковь — 1 штука
Соль — по вкусу
Вода — 2 стакана
Томатная паста — 2 столовые ложки

Куриное филе помойте, обсушите бумажным полотенцем. Нарежьте кубиками.

Лук нарежьте кубиками.

Морковь нарезать соломкой.

Куриное филе обжарьте в небольшом количестве масла в разогретой сковороде.

Добавьте лук, морковь, обжарить все вместе.

Гречку переберите, промойте, добавьте в сковороду , добавьте томатную пасту, посолите и залейте водой. Закройте сковороду крышкой. Готовьте на медленном огне в течение 20 минут.

Гречка по-купечески готова.

Приятного аппетита!