

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!