

# ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ

Выполнила: ученица 6 класса « В »

Мардиева Диана



**Ингредиенты:**

Куриное филе – 1 штука

Гречка – 1 стакан

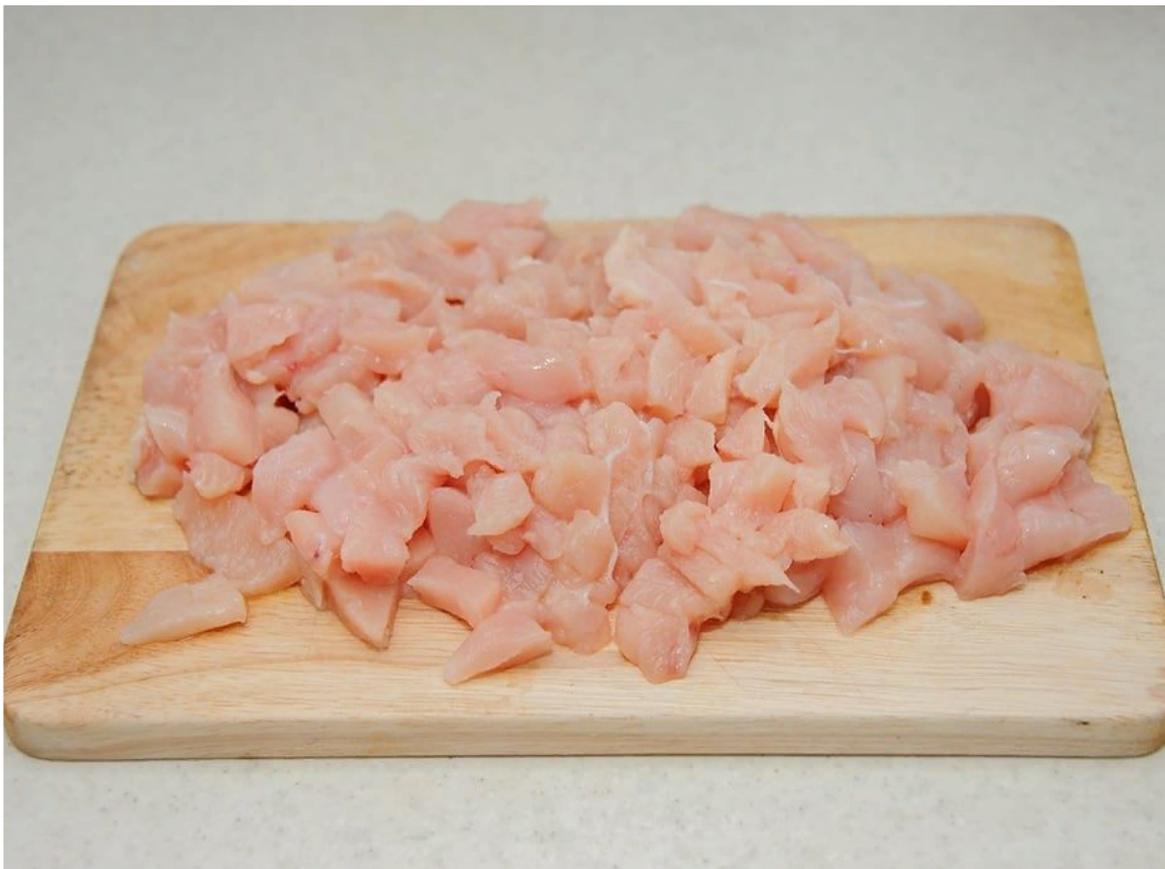
Лук – 1 штука

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 нарежьте 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!