

Гречневая каша с индейкой и грибами

Вам понадобится

Гречневая крупа	150 г
Филе грудки индейки	200 г
Шампиньоны	100 г
Лук	150 г
Соль, перец, паприка	по вкусу

Приготовление

- 1 Лук измельчить, шампиньоны нарезать слайсами, а филе индейки – средним кубиком.
- 2 Отварить гречку до готовности
- 3 Обжарить лук и грибы, добавить индейку, приправить. Смешать всё с готовой гречкой.
- 4 При желании добавить немного воды и потушить под крышкой 5 минут
- 5 **Вакуумирование:** готовое блюдо поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим ВЛАЖНЫЙ.
- 6 Хранить пакет с блюдом в холодильнике до 5 дней.