

Гречка рассыпчатая с грибами

Вам понадобится

Крупа гречневая	250 г
Шампиньоны	200 г
Лук	150 г
Морковь	100 г
Бульон	500 мл
Соль, перец	по вкусу
Растительное масло	по вкусу

Приготовление

- 1** Лук и морковь нарезать мелким кубиком, шампиньоны – пластинками.
- 2** В чашу мультиварки добавить растительное масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 18 минут. Нажать СТАРТ.
- 3** После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить лук и морковь, жарить, периодически помешивая. За 10 минут до конца программы добавить грибы, готовить до конца программы, периодически помешивая.
- 4** Промытую гречку выложить к овощам, посолить и поперчить. Влить в чашу 500 мл бульона, закрыть крышку.
- 5** Установить программу РИС/КРУПЫ, время приготовления 20 минут. По окончанию приготовления дать настояться еще 5-10 минут на режиме АВТОПОДОГРЕВ.