

# Гречка с морковкой и грибами

## Нужно:

- Гречка *1* чашка
- Шампиньоны свежие *200-250* г
- Лук *1* шт.
- Морковь *1* шт.
- Масло растительное - *4* столовых ложки
- Соль

Получается: *3* порции

## Приготовление:

- 1.* Моем, чистим грибы и овощи.
- 2.* Режем шампиньоны, пассируем их с растительным маслом и *2* столовыми ложками воды, сразу солим. До золотистого цвета, на среднем огне.
- 3.* Лук режем, морковь трем на терке, все выкладываем в сковородку к шампиньонам.
- 4.* Варим гречку в большом объеме воды, солим. Варим до мягкости. Сливаем в дуршлаг.
- 5.* Как только овощи станут золотистого цвета, добавляем готовую гречку.
- 6.* Обжариваем несколько минут.

Приятного аппетита! :)