Каша "Грибное место"

Автор: Екатерина
10.08.2011 12:55

На 3-4 порции:

Гречневая крупа - 1-2 чашки, вода, соль; грибы (шампиньоны, лесные) свежие или замороженные; лук репчатый - 1 шт.

Грибы - если замороженные - разморозить и отварить, если свежие - помыть, мелко порезать, поджарить с сковороде с мелко порезанным репчатым луком.

Гречневую крупу помыть, отварить согласно инструкции. Готовую гречневую кашу смешать с поджаркой из грибов и лука. При подаче можно посыпать мелко порубленной зеленью.

Phoca PDF