

Гречка с мясом и томатной пастой



Время приготовления: 45 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4х человека)

Для этого рецепта мы использовали:

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 500g 2 ст. л
- гречневая крупа 150 г
- морковь 1 шт
- мясо (любое на ваш вкус) 300 г
- растительное масло 2 ст. л.
- репчатый лук 1 шт
- чеснок 2 зубчика



Приготовление

1. Обжариваем мелко нарезанный лук, кубики мяса и натертую морковь до золотистого цвета.
2. Добавляем протертые томаты Roti и тщательно перемешиваем.
3. Добавляем гречку к мясу с овощами, заливаем водой так, чтобы гречка была слегка прикрыта водой. Добавляем соль по вкусу и тушим на медленном огне под крышкой.
4. В готовую гречку добавляем мелко нарезанный чеснок и перемешиваем. По желанию можно добавить перец, лавровый лист, зелень.
5. Даем пропитаться минут 10-15 и наше блюдо готово! А какой ваш любимый способ приготовления гречки? Делитесь в комментариях!