**Рецепт гречки по-купечески с курицей и грибами**

**Продукты для приготовления**

Гречка – 200 г

Вода – 600 мл

Куриное филе – 400 г

Сушеные белые грибы – 30 г

Шампиньоны – 400 г

Сливочное масло – 20 г

Мука – 2 ст. л.

Сметана – 200 г

Чеснок – 1 зубчик

Соль – по вкусу

Молотый черный перец – по вкусу

**ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**Шаг 1**

Подготовим продукты для гречки по-купечески. Крупу перебираем и прокаливаем на сухой сковороде. В кастрюлю наливаем 400 мл воды и доводим до кипения. Добавляем гречку, немного солим. Снова доводим до кипения.

**Шаг 2**

Снимаем шумовкой пену и варим гречку на слабом огне до тех пор, пока вода не уйдет с поверхности. Закрываем кастрюлю и оставляем на горячей выключенной плите на 10 минут.

**Шаг 3**

Сушеные белые грибы заливаем крутым кипятком и оставляем на 30 минут для размачивания. Шампиньоны мелко нарезаем. Куриное филе нарезаем небольшими ломтиками.

**Шаг 4**

В сковороде нагреваем сливочное масло и, помешивая, обжариваем шампиньоны 7 минут. Затем добавляем куриное филе и перемешиваем. Жарим 5 минут. Замоченные сушеные грибы промываем и мелко нарезаем.

**Шаг 5**

Теперь приготовим соус для гречки по-купечески. Муку (2 ст. л.) разводим 200 мл холодной воды. Добавляем сметану, мелко нарезанные белые грибы и перемешиваем. Вливаем в сковороду с грибами и курицей, доводим до кипения. Тушим 15-20 минут на слабом огне.

**Шаг 6**

Очищенный чеснок пропускаем через пресс. Добавляем в соус с грибами и курицей. Солим и перчим. Тушим все вместе 2 минуты. Горячую гречку раскладываем по тарелкам и заливаем приготовленным соусом с грибами и курицей.

**Шаг 7**

Гречка по-купечески с курицей и грибами приготовлена.

Приятного аппетита!