



1 Свиному нарежьте кубиком 2 см, лук репчатый мелким кубиком, чеснок и зелень мелко порубите.



2 Гречневую крупу промойте под холодной водой, залейте на 2 см выше уровня крупы и варите примерно 15 минут, посолите по вкусу.



3 На хорошо разогретой сковороде с ложкой растительного масла обжарьте лук и чеснок до золотистого цвета, добавьте свинину и обжарьте все, помешивая примерно 5-6 минут.



4 Добавьте сливки и шампиньоны, тушите примерно 2-3 минуты.



5 Добавьте паприку и рубленую зелень, протушите еще 1 минуту.



6 Подавайте на тарелке, выложив на гречневую кашу свинину с соусом.

❄ Предварительно разморозьте свинину, шампиньоны