



1
Лук почистите, нарежьте мелким кубиком, чеснок мелко порежьте, шампиньоны разрежьте пополам (если крупные, то на четвертины).



2
Белые грибы залейте водой, варите 10-12 минут. Грибы достаньте шумовкой, грибной отвар процедите либо аккуратно перелейте в другую емкость, оставляя осадок, если он получился на дне кастрюли, т.к. в нем может содержаться песок.



3
В небольшой кастрюле или сотейнике обжарьте лук на растительном и половине сливочного масла до прозрачности, примерно 2-3 минуты.

Всыпьте гречневую крупу, обжарьте еще 1 минуту, добавьте 200 г воды (стакан), уменьшите нагрев до минимума.



4
Как только вода впитается в гречку - добавьте белые грибы и грибной отвар. Через 10 минут блюдо посолите, поперчите по вкусу, добавьте оставшееся сливочное масло, накройте крышкой и дайте постоять 7 минут.



5
Для соуса. Чеснок и тимьян положите в разогретую с растительным маслом сковороду, добавьте шампиньоны, посолите, поперчите, обжаривайте примерно 3 минуты, влейте сливки, загустите и снимите с плиты.



6
Гречневую кашу положите на тарелку, сверху полейте грибным соусом.