**Зеленая гречка с жареными лисичками**

**Продукты для приготовления**

Зеленая гречка - 150 г

Пармезан - 20 г

Шампиньоны - 50 г

Вешенки - 50 г

Лисички - 40 г

Сельдерей - 20 г

Лук репчатый - 20 г

Укроп - 5 г

Замороженная сладкая сметана - 30 г

**Для сметанного соуса**

200 г сметаны

20 г сахара

50 г сливок жирностью 33%

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Приготовим сметанный соус для зеленой гречки с жареными лисичками.  
Для этого смешиваем в подходящей ёмкости 200 г сметаны, 20 г сахара, 50 г сливок 33%, тщательно взбиваем блендером и убираем в морозилку минимум на 3-4 часа.

**Шаг 2**

Теперь отвариваем зеленую гречку в кастрюле. Соблюдаем пропорцию: два стакана жидкости на один стакан гречки. Для зеленой гречки нужно меньше воды: она должна покрывать крупу на два сантиметра.

**Шаг 3**

Добавляем в кастрюлю с гречкой соль по вкусу и две столовые ложки несоленого сливочного масла. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на небольшом огне при слабом кипении до состояния аль денте 13–15 минут, пока вода не впитается.

**Шаг 4**

Обжариваем репчатый лук, сельдерей, шампиньоны и вешенки на сливочном масле на среднем огне до румяности.

**Шаг 5**

Отваренную зеленую гречку отправляем в сковороду к грибам, добавляем сыр пармезан, сливочное масло и тщательно перемешиваем. Доводим до вкуса солью и перцем.

**Шаг 6**

Отдельно обжариваем небольшую порцию лисичек для украшения при сервировке блюда. Снимаем с огня, добавляем нарезанный мелко укроп. Перемешиваем.

**Шаг 7**

Сервируем блюдо в тарелку. Сверху посыпаем тертым пармезаном и украшаем жареными лисичками.

**Шаг 8**

Зеленая гречка с жареными лисичками приготовлена. Подаём блюдо с приготовленным сметанным соусом.

Приятного аппетита!