

Гречка - классика русской кухни |

Автор: Архивы, [Архивы](#) , 11.02.2008.

Гречневая каша - любимое блюдо наших соотечественников. Как трудно было нам привыкнуть к тому, что во Франции она не только не пользуется успехом, но ее просто не знают и не продают в магазинах.

Есть только гречневая мука, используемая бретонцами для приготовления их национальных блинчиков. Несколько лет назад ее даже привозили из России в форме дорогого подарка, наравне с водкой и «Мишкой косолапым». Сегодня можно купить кашу в многочисленных магазинах «био» и, конечно, в русских. И вот, мне захотелось приготовить ее как-нибудь иначе. Я попробовала - получилось очень вкусно. На всякий случай, решила поделиться рецептом (из расчета на четырех человек), ведь это замечательное блюдо в разгар поста.

Гречневая каша с грибами

1,5 стакана гречневой крупы

200 г шампиньонов

5-10 кусочков сушеных боровиков

1 ст. ложка растительного масла без запаха

2 ст. ложки оливкового масла

1 крупная луковица

1 бульонный кубик

соль, перец

Сполоснуть сушеные боровики, положить в кастрюльку, залить 3 стаканами воды и варить 15 минут. Затем грибы вынуть, осушить и мелко нарезать. Грибной бульон влить в прозрачную посуду и дать отстояться, чтобы оставшийся в грибах песок (в сушеных грибах всегда есть несколько песчинок) осел на дно посуды.

Сполоснуть гречку, откинуть на сито и дать воде стечь.

Почистить, помыть, нарезать шампиньоны.

Почистить и мелко нарезать лук. Положить на сковороду с постным маслом без запаха, припустить 2-3 минуты, добавить боровики и подрумянить на небольшом огне. Затем добавить шампиньоны и жарить еще 10 минут. Добавить на сковороду гречневую кашу, оливковое масло и продолжать жарить еще 5-7 минут, помешивая. Затем все переложить в посуду, идущую в духовку, залить 2,5 стаканами грибного бульона, покрошить бульонный кубик, поперчить, слегка посолить, прикрыть крышкой (или листом фольги) и поставить в предварительно нагретую духовку (180°) на 45мин.-1 час.

После 45 мин. попробовать кашу и, если в ней слишком много жидкости, снять крышку и запекать еще несколько минут.

Такую кашу хорошо подавать с жареным лососем или форелью.

[русские](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/grechka-klassika-russkoy-kuhni>