Свинина400

Гречка ядрица1 стакан 200 мл

Лук репчатый100

Морковь150

Томатный сок 100

Растительное масло2

Чеснок2

Хмели-сунели 0.5

Сахар 0.5

Поваренная сольпо вкусу

Перец черный молотыйпо вкусу

Вода2 стак

Мясо произвольно нарезаем средними кусочками

Выкладываем мясо на сковороду с разогретым растительным маслом.

Обжариваем свинину до золотистой корочки Обжаренную свинину перекладываем в кастрюлю, в которой будет вариться наша гречка. Лучше, если это будет кастрюля из нержавейки или алюминия. Лук мелко режем, морковь трем

Чеснок раздавим плоской стороной ножа и измельчим

В масле, в котором обжаривалась свинина, жарим лук и морковь

Пока овощи обжариваются, перебираем и промываем гречку

К обжаренным овощам выкладываем чеснок

Добавляем томатный сок, тушим все вместе 4-5 минут

Чтобы вкус блюда еще лучше раскрылся, добавляем немного сахара, перемешиваем, прогреваем еще 2-3 минуты. Перекладываем овощи к мясу. Перчим

Добавляем хмели-сунели или другие любимые специи по вкусу

Солим Хорошо перемешиваем

Тушим под крышкой на слабом огне примерно 10 минут

Затем добавляем промытую гречку, перемешиваем и прогреваем 3-5 минут под крышкой, чтобы гречка впитала в себя мясные соки

Затем заливаем водой

Можно еще немножко подсолить. Накрываем крышкой и варим до тех пор, пока гречка не впитает в себя всю жидкость (у меня на это ушло примерно 20 минут)

Даем гречке настояться еще 10 минут - и раскладываем по тарелкам!