



Ингредиенты:

- 1 кг телячьей грудинки,
- 240 г риса,
- 60 г репчатого лука,
- 40 г моркови,
- 5 г корня петрушки,
- 30 г сливочного масла,
- соль по вкусу.

Для соуса:

- 500 мл мясного бульона,
- 30 г пшеничной муки,
- 30 г сливочного масла,
- 1/5 лимона или 1 г лимонной кислоты,
- соль по вкусу.

Приготовление

Телячью грудинку обмыть, положить в горячую воду, довести ее до кипения, снять накипь. Затем в сотейнике или в широкой кастрюле слегка прожарить на масле мелко нарубленный репчатый лук. Когда рис прокипит и загустеет, всыпать в кастрюлю баклажаны, промытый рис, добавить специи. На отваре из грудинки сделать белый соус.

При подаче к столу из грудинки вынуть крупные кости, разрезать ее на 4 одинаковых куса, уло

Рис и лук можно не обжаривать, а, уложив в посуду, залить бульоном, добавить масло и припустить. На гарнир подают также отварную лапшу, вермишель, картофель или пюре из него.

ПРИМЕЧАНИЕ. Так же можно приготовить кролика, курицу, цыплят, индейку и другое белое мясо.