



Ингредиенты:

- 750 г мякоти телятины,
- 50-60 г репчатого лука,
- 25-30 г томата-пюре или 100 г красных помидоров,
- 150 г риса,
- 600—650 мл мясного бульона,
- 800—850 мл горячей воды,
- 200 г жира,
- 1 г черного молотого перца,
- зелень петрушки или натертый сыр,
- соль по вкусу.

Приготовление

Телятину нарезать кусочками и обжарить в разогретом жире (120 г). Добавить мелко нарезанный лук, пассеровать. Спассеровать рис с оставшимся жиром, посыпать черным перцем и залить процеженным бульоном. Когда в рисе останется совсем мало жидкости, накрыть его сложенной в несколько раз салфеткой. Соединить мясо с рисом, добавить томатное пюре, соль и перец по вкусу. Накрыть крышкой и дать постоять 10 минут. Каждую порцию полить томатным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или натертым сыром.