



Ингредиенты:

- 800 г баранины,
- 150 г репчатого лука,
- 250 г риса,
- 100 г курдючного сала или топленого масла,
- 1 лимон,
- 125 г зеленого лука,
- красный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Баранину нарезать на кусочки, замариновать в смеси из лимона, лука, перца и соли. Рис отварить в подсоленной воде. Обжарить на сковороде курдючное сало или топленое масло. Добавить в сковороду нарезанный репчатый лук и жарить до золотистости. Добавить в сковороду нарезанный зеленый лук и жарить до готовности. Добавить в сковороду отваренный рис и жарить до готовности. Добавить в сковороду нарезанный красный молотый перец и жарить до готовности. Добавить в сковороду нарезанный красный молотый перец и жарить до готовности.