Баранина "По-восточному"

Что нужно:

- баранина - 1 кг;
- сметана - 200 г;
- чеснок - 3 зубчика;
- рис - 2 стакана;
- петрушка - 1 пучок;
- слив. масло - 50 г;
- томатная паста - 200 г;
- соль, перец, куркума - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Обжариваем нарезанную средними кусками баранину 10 минут, солим.
3. Затем добавляем к ней сметану, перемешиваем и тушим ещё 40 минут.
4. Пока отвариваем рис в подсоленной воде почти до готовности.
5. За 10 минут до готовности, добавляем в рис томатную пасту, сливочное масло, солим и перчим. Тщательно перемешиваем.
6. К мясу добавляем истолчённый чеснок, перемешиваем и готовим ещё 10 минут.
7. Отправляем мясо в рис.
8. Добавляем мелко порубленную зелень и куркуму. Тщательно всё перемешиваем и выключаем огонь.