Баранина "В угоду молдаванину"

Что нужно:

- баранина (если уж совсем не нашли, возьмите свинину) - 1 кг;
- рис - 350 стакан;
- морковь - 4 шт;
- томатная паста - 280 г;
- соль, перец, сухая мята - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем баранину небольшими кубиками, перчим и обжариваем на среднем огне 1 час (в крупной сковороде, лучше всего в чугунной).
3. В отдельной сковороде обжариваем до лёгкого румяного цвета мелко нарезанный репчатый лук.
4. Добавляем к луку натёртую на крупной тёрке морковь, солим и обжариваем ещё пару минут.
5. Добавляем в морковь томатную пасту, перемешиваем и выключаем огонь.
6. В большой чугунный казан заливаем воду, доводим до кипения и закладываем рис. Вливаем немного растительного масла, хорошенько солим и варим до готовности риса, минут 15.
7. Перекладываем в казан наше мясо.
8. Затем добавляем лук с морковью.
9. Снова всё солим, перчим, всыпаем сухую мяту, перемешиваем и накрываем крышкой. Возвращаем на плиту и томим ещё минут 20, затем выключаем огонь. Даём настояться минут 15.