

Баранина с пшеном



Что нужно:

- баранина (можно взять свинину) - 1 кг;
- яйца - 4-5 шт;
- панировочные сухари - 4-5 ст. л.;
- слив. масло - 100 г;
- пшено - 400 г;
- соль, перец, мёд - вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем все наши ингредиенты;
2. Смешиваем взбитые яйца с сухарями (в идеале добавьте ещё две-три столовые ложки мёда);
3. Солим и перчим наши кусочки мяса, а также добавьте ваши любимые специи;
4. Обмакиваем в панировку обжариваем по 15-20 минут с каждой стороны (на среднем огне, и можно слегка подлить водички, чтобы не подгорали);
5. Варим пшено 30 минут, посолив, поперчив и добавив в конце сливочное масло.