

Говядина с рисом "Полезная" в горшочках



Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- рис - 400 г;
- морковь - 1 шт;
- зел. лук - 4 пучка;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Отвариваем рис в подсоленной воде 20 минут на слабом огне;
2. Нарезаем говядину кубиками (не мелкими), солим и обжариваем 10 минут;
3. Добавляем в рис натёртую морковь, мелко порубленный зелёный лук, говядину, снова солим, перемешиваем и раскладываем по горшочкам. Запекаем 50 минут при 180 градусах.