

Харчо



Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- рис - 1/2 стакана;
- зелёный лук - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- томатная паста - 1 ст. л.;
- раст. масло - 1 ст. л.;
- чеснок - 4 зубчика;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем говядину кубиками и варим 10 минут, затем сливаем бульон, заливаем новую воду, доводим до кипения и варим 50 минут.
3. Добавляем рис (предварительно промытый) и растительное масло, солим, перемешиваем и варим ещё 10 минут.
4. Добавляем истолчённый чеснок, хорошенько перчим и варим ещё 10 минут.
5. Добавляем томатную пасту.
6. Добавляем мелко порубленную зелень.
7. Солим, снова хорошенько перчим, (я добавляю ещё семена аниса, но это только по вашему желанию) перемешиваем и выключаем огонь. Дайте настояться на плите ещё 10-15 минут.