Печень с рисом "Де ла Кагул"

Что нужно:

- говяжья печень - 1 кг;
- морковь - 1 шт;
- репчатый лук - 1 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- сметана - 400 г;
- рис - 2 стакана;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем печень брусочками, добавляем в неё сметану и готовим 20 минут (на сильном огне);
2. Затем добавляем в печень натёртую морковь, солим, перчим и тушим ещё 10 минут;
3. Варим рис в подсоленной воде до готовности (20 минут), затем добавляем в него томатную пасту, мелко порубленную петрушку, снова слегка солим, перемешиваем и выключаем огонь. Подаётся вместе с печенью.