Рис в томате

Что нужно:

- рис - 1 стакан;
- яйца - 4 шт;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- зел. лук - 1 пучок;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Отвариваем рис до готовности в подсоленной воде (минут 20);
2. Варим яйца 8 минут, затем пару минут держим под холодной водой (для лёгкого очищения), чистим и нарезаем кубиками;
3. Добавляем в рис томатную пасту, яйца, мелко порубленный зелёный лук и перемешиваем.