



przepisy.pl

Baranina z ryżem

 0 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz
- sól
- masło - 2 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- ryż - 2 szklanki
- włoszczyzna - 1 pęczek
- baranina - 600 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Warzywa oczyść i umyj, zetrzyj na tarce. Natkę pietruszki drobno posiekaj.
2. Cebulę obierz i pokrój w cienkie plastry.
3. Mięso starannie oczyść i umyj. Natrzyj solą i pieprzem, obłóż warzywami, pozostaw na ok. godzinę.
4. Następnie zalej gorącą wodą tak, aby mięso było zakryte i gotuj na małym ogniu do miękkości.
5. Ryż ugotuj w wodzie z dodatkiem masła i koncentratu.
6. Ugotowane mięso wyjmij i pokrój w plastry. Ułóż na półmisku z ryżem ugotowanym na sypko i posyp posiekaną natką pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl