



Ингредиенты:

- 1 кг баранины (мякоти лопатки, окорока, шейной части корейки),
- 100 г репчатого лука,
- 80 г зеленого лука,
- 50 г зелени петрушки,
- 300 г риса,
- 30 г жира,
- 75 г сливочного масла,
- 150 г свежих помидоров,
- 1/2 лимона,
- 5-10 г барбариса,
- 30 г растительного масла,
- черный или красный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Баранину промыть, обсушить и нарезать кубиками 2-3 см. Лук нарезать полукольцами, зелень петрушки мелко порезать. Рис промыть и замочить в воде на 30 минут. В сковороде разогреть растительное масло и обжарить лук до золотистого цвета. Добавить барбарис и жарить еще 5 минут. Добавить рис и жарить до готовности. Добавить сливочное масло и лимонный сок. Соединить мясо, лук, барбарис и рис. Добавить специи и соль по вкусу. Подавать с помидорами.