

---

# Baranina z ryżem i cytryną

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2367 razy.

1 kg baraniny,

2 cytryny,

1 cebula,

250 g masła,

500 g ryżu,

sól, pieprz

Mięso oczyścić , pokroić na porcje. Cebulę posiekać , z cytryn wycisnąć sok. Cebulę i mięso włożyć do garnka, zalać sokiem z cytryn i dusić aż zostanie wchłonięty, wtedy dodać masło i dusić dalej do zrumienienia mięsa. Oprószyć solą i pieprzem. Wlać 1/2 l wody i dusić aż mięso będzie miękkie. Mięso wyjąć z garnka, a do powstałego sosu wsypać ryż i ugotować . Gdy ryż będzie miękki, włożyć mięso z powrotem, by się ogrzało. Podawać gorące, układając ryż na spodzie talerza, a na ryżu mięso. Przybrać plasterkami cytryn.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>