

## Рис с говядиной



- 🕒 Время:
- 🍴 Сложность: средняя
- 🍳 Способ: варка
- 📅 Сезон: зима
- 🔪 Назначение: первое блюдо

### Ингредиенты

- Кружный рис
- Говядина
- Помидоры
- Болгарский перец
- Лук
- Мята

## КАК ПРИГОТОВИТЬ

**Шаг 1** Варить говядину на медленном огне 1,5 часа. Отложить мясо в сторону, в говяжьем бульоне сварить кружный рис до полной готовности.

**Шаг 2** Пожарить на сковороде мелконарезанные помидоры, болгарский перец и лук. Смешать рис, говядину и жареные овощи! Подавать к столу, украсив листьями мяты.

Кали сас орекси или приятного аппетита!