

Orez milanez

Ingrediente

200 g orez

sare

1 ceapa

50 g unt

1/2 l supa

200 g friptura rece sau rasol

1 lingura bulion de rosii

patrunjel verde

Preparare

Se toaca ceapa marunt, se caleste in unt si se lasa sa se inmoaie bine. Se taie carnea bucati mici, se caleste cu ceapa, apoi se coloreaza cu o lingura de bulion de rosii. Se stinge cu supa de zarzavat si se fierbe pana se inmoaie carnea. Atunci se adauga orezul dat in clocot separat, se acopera cu supa de zarzavat, se sareaza si se scade mancarea pe plita incinsa, sau pe tabla groasa, ca sa nu se prinda de fundul vasului.

Se serveste fierbinte, cu patrunjel tocat deasupra.