

Tocana tiroleza

Ingrediente

300 g carne de porc macra
100 g fasole boabe
250 g orez
1 ceapa
1 ceasca de ulei
sare
verdeata tocata
1 lingura de bulion de rosii

Preparare

Se spala carnea, se taie cubulete si se caleste in ulei fierbinte, apoi se scoate pe o farfurie, iar in uleiul ramas se caleste o ceapa tocata marunt.

Orezul se alege, se spala in mai multe ape, apoi se caleste in ulei. Amestecul de ceapa, orez si carne se pune intr-o oala adanca, se acopera cu supa de zarzavat si se lasa sa fiarba incet, cu vasul descoperit. Fasolea se spala si se fierbe separat, se pune apoi peste tocana cand aceasta este gata. Mancarea se sareaza dupa gust si se coloreaza cu o lingura de bulion de rosii.

Se serveste calda, cu verdeata tocata pe deasupra.