Рис с Помидорами

Domatesli Pilav

2 стакана риса
1 стакан тёртых на тёрке помидор
2 стакана мясного бульёна
3,5 стол.ложки маргарина или слив.масла
1 кубик сахара
Соль

Рис перебрать и замочить в тёплой воде на 30минут.
В кастрюле разогреть масло и добавить промытый,без воды,рис.
Рис обжаривать пока не станет прозрачным.
Далее,добавить тёртые помидоры,мяс.бульён, соль и сахар,помешать.
Готовить на медленном огне 15-20минут.Снять с огня и закрыть сверху бумажным полотенцем(чтобы впиталась влага).

Помидоры нужно не нарезать,а обязательно натереть,иначе желаемый результат может не получиться.