



Лук-Порей на Оливк.Масле

Zeytinyağlı Pirasa



1 кг.лук-порея
2 морковки
1 репч.лук
1/4 стакана риса
Пол стакана оливк.масла
1 чайн.ложка томат.пасты
2 кусочка сахара
1,5 чайн.ложки соли
Украсить :
7-8 веточек мелко рубленной петрушки

- # Налить в кастрюлю оливк.масла,разогреть на среднем огне,бросить мелко порезанный лук и кольцами морковь,тушить до готовности.
- # Добавить порезанный средними кусочками порей,немного потушить.
- # Томат.пасту развести в 1стакане воды,долить к овощам,добавить помытый рис.
- # Кастрюлю закрыть крышкой,готовить 10минут.Посолить,бросить сахар.
- # Продолжать готовить с закрытой крышкой ещё 20минут,снять с огня и оставить остывать на 30минут,не открывая крышки.
- # Подавать к столу тёплым,украсив петрушкой.

Если поставить в холодильник,то на следующий день оливк.масло может затвердеть,это значит что масло качественное.