Баранина "Вкус детства"

Что нужно:

- баранина - 1 кг;
- сельдерей - 2 стебля;
- апельсин - 1 шт;
- апельсиновый мармелад - 100 г;
- петрушка - 1 пучок;
- куркума - 2 ч. л.;
- яйца - 2 шт;
- пшено - 400 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем баранину произвольными небольшими кусочками и томим на среднем огне минут 50. Солим.
3. Берём взбитые яйца, мелко нарезанный сельдерей, мякоть апельсина (очищенную от косточек), мелко нарезанный мармелад, куркуму, мелко порубленную петрушку.
4. Тщательно смешиваем.
5. Добавляем к баранине.
6. Перемешиваем, перчим и тушим ещё 10 минут.
7. Варим пшено, в подсоленной воде, как указано на упаковке. Подаём выкладывая кашу, а сверху наше чудесное мясо.