

Перловка "Красно солнышко"

Автор: Екатерина
24.03.2016 13:50

На две порции:

Перловая крупа - стакан
Свекла - 1 шт (средняя)
Лук - 1 шт
Соль, перец

Перловку замачиваем на 3-4 часа или на ночь. Свёклу чистим, трем на терке сырую. Лук мелко шинкуем. В глубокую сковороду, разогретую на огне, кладем натертую свеклу и лук, солим и перчим, добавляем немного воды (1/2 стакана), закрываем крышкой и тушим на среднем огне минут 10. Затем добавляем перловку (предварительно слив воду), перемешиваем, закрываем крышкой и тушим в общей сложности еще минут 20 на слабом огне, периодически помешивая, чтобы не пригорело. Когда перловка станет мягкой - готово. При подаче можно добавить мелко нашинкованную зелень.