

Рулет мясной по-грузински

600 г говядины, 0,5 стакана риса, 2 луковицы, 4 яйца, 2 помидора, перец черный молотый, соль, петрушка, укроп, чернослив – по вкусу.

Приготовить мясной фарш, вмешать в него отварной рис, измельченный лук, перец черный молотый, соль. Всю массу тщательно перемешать и обжарить в масле на сковороде.

Сварить вкрутую яйца. Каждое яйцо освободить от скорлупы, разрезать пополам. Половинки яиц начинить фаршем.

Подавать к столу, украсив зеленью, черносливом и помидорами, нарезанными кольцами.