

Добавил(а) Admin
19.08.12 16:37



Продукты / вес:

Баранина или говядина - 1200 гр.

Масло растительное - 400 гр.

Рис - 1000 гр.

Кишмиш - 300 гр.

Морковь - 800 гр.

Лук репчатый - 300 гр.

Лук зеленый 80гр.

Специи:

Зира - 10 гр.

Добавил(а) Admin
19.08.12 16:37

Нашинкованные репчатый лук и часть моркови заливают водой, варят 5-7 минут, кладут мясо кусками 120-150 гр. и продолжают варить 30-40 минут, добавляют оставшуюся часть нашинкованной соломкой моркови, промытый кишмиш, зиру, перец, соль, предварительно перебранный и замоченный в подсоленной воде рис, варят до полного поглощения жидкости.

Затем, рис собирают горкой, плотно закрывают крышкой и доводят до готовности на слабом огне в течение 30-35 минут.

За 15-20 минут до готовности плова палочкой делают углубления и вливают растительное масло, нагретое до температуры 160-170°C.

При подаче блюда гарнир укладывают горкой, сверху мясо, нарезанное мелкими кусочками и посыпают нашинкованным зеленым луком.

Отдельно к плову подают салат из свежих помидоров и других овощей.

Этот плов можно приготовить с добавлением гороха нута (150-200 гр. на 800-850 гр. риса)