

Добавил(а) Юрий

---



Баранье сало, нарезанное кубиками, вытопить, снять шкварки, разогреть жир до белого дымка. (В классическом рецепте вытапливается именно баранье курдючное сало, свиное или любое другое не подходит, но вполне допускается растительное масло. Хлопковое или подсолнечное масло обязательно необходимо прокалить, как прокаливать масло мы уже говорили. На один 1кг. риса необходимо 200мл. масла, далее все без изменений). Чтобы плов приобрел красноватый цвет, в кипящий жир (или масло) положить небольшую косточку, очищенную от мяса, и жарить до тех пор, пока она не станет красно-бурого цвета, затем косточку вынуть.

Положить в котел мясо, нарезанное кусочками, и пережарить до образования корочки. Нашинкованный кольцами лук жарить вместе с мясом до красноватого цвета, затем добавить морковь, которая нарезается соломкой, или так называемым способом "шедибеги" - кубиками. Положить половину нормы соли, все перемешать и жарить, пока морковь не приобретет золотисто-коричневый цвет. После этого налить половину необходимого количества воды и дать немедленно закипеть. В зирвак плова можно добавить разнообразные специи и красный молотый перец. Зирвак должен кипеть 20-25 минут.

Перебрать рис, промыть, меняя воду, три-четыре раза в холодной или теплой воде, осторожно перетирая между ладонями. Засыпав ровным слоем рис, усилить огонь и тотчас же налить в котел воду. Вода должна накрыть рис на 1 - 1,5 см. Чтобы рис хорошо разварился, очень важно, чтобы плов кипел равномерно. Пока вода еще не испарилась, попробовать и, если есть необходимость, посолить. Как только выпарится вода, плов при помощи шумовки собрать к середине горкой, проколоть палочкой в нескольких местах так, чтобы вода, находящаяся на поверхности, прошла на дно. Это поможет лучше упредить плову. Затем накрыть плов тарелкой. Время, необходимое для того, чтобы плов хорошо упред, зависит от количества и сорта риса. Для выпаривания плова по данному рецепту достаточно 20-25 минут.

Добавил(а) Юрий

---

Снимая чашку с. плова, следить, чтобы собравшиеся на ней от пара капельки не пролились на поверхность плова. Тщательно перемешать плов. Переложить в большее фарфоровое или глиняное блюдо, сверху разложить мясо. Отдельно подать салат из помидоров и лука. На 1 кг риса -500 г мяса, 250 г жира, 500 г моркови, 4-5 головок лука, 1 чайную ложку специй, красного молотого перца. Соль - по вкусу.