Рис с картошкой

Patatesli Pilav

2 стакана риса
4 средние картошки
3 ст.л. слив. масла
3,5 стакана воды
1 ч.л. соли

В воду добавить немного соли, закипятить, добавить рис, готовить на среднем огне пока вода выкипит.
Дно кастрюли хорошо смазать 1 ст.л. слив. масла.
Картофель почистить и порезать кружочками шириной 7 мм. Дно и боковины кастрюли обложить картошкой.
На картошку выложить половину свареного риса, разравнять. Оставшееся масло растопить и половину вылить на рис, посолить.
Затем выложить оставшийся рис, масло и соль.
Кастрюлю закрыть крышкой и готовить на слабом огне 25 минут.
Снять с огня и оставить на 30 минут. Выложить перевернув на плоское блюдо.

Чтобы придать рису вкуса, можно варить его в курином бульоне.

© ml.md (русский) рецепт #: 1845 | название рецепта: Рис с картошкой | история: 26.04.2024 - 22:28