



Рис с луком

Soğanlı Pilav



2 стакана риса
3 луковицы
1 кофейная чашечка растит. масла
1 ст.л. слив. масла
1 ч.л. соли
3,5 стакана мясного бульона или воды

- # Пассировать мелко рубленный лук в масле на среднем огне до золотистого цвета.
- # Добавить слив. масло и хорошо промытый рис, помешивать еще 3-4 минуты.
- # Добавить соль и мясной бульон, закрыть крышкой. Когда закипит, огонь убавить, готовить 12 минут.
- # Снять с огня. Между крышкой и кастрюлей положить бумажное полотенце чтобы впиталась влага. Оставить на 30 минут.
- # Перед подачей аккуратно перемешать.

Важно лук хорошо обжарить чтобы рис получился рассыпчатым.