Тайский Плов

Tay Pilavı

1,5 стакана риса
1 стакан консерв.зелёного горошка
1 морковь
2 яйца
1 репч. лук
8 стол.ложек раст.масла
3 стакана воды
1,5 чайн.ложки соли

В кастрюлю налить 3 стакана воды, пол чайн.ложки соли и 3 стол.ложки раст.масла, поставить на огонь до закипания.
Рис промыть несколько раз и бросить в кипяток.
Кастрюлю закрыть крышкой и варить на медленном огне 15 минут. Снять с огня и дать настояться 30 минут.
В другую кастрюлю налить 3 стол.ложки раст.масла, разогреть на среднем огне, бросить мелко рубленный лук и обжарить.
Когда лук станет мягким, добавить варёную и порезанную кубиками морковь, обжарить.
Добавить зелёный горошек, пол чайн. ложки соли, немного обжарить и снять с огня.
На сковороду налить 2 стол.ложки раст.масла, разбить 2 яйца, посолить (пол чайн. ложки). Пожарить на среднем огне, помешивая,(как омлет). Разделить на маленькие кусочки.
Отваренный рис помешать, на верх высыпать горошек с морковью и омлет.
Аккуратно помешать, поварить на медленном огне 5 минут. Мокрую миску заполнить рисом и перевернуть на серв.тарелку.

Тайский Плов готовят в Тайланде.