



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Рис с Каштанами

Kestaneli Pilav



1,5 стакана риса
1 стакан варёных каштанов
1 стол.ложка мелкого изюма
2 кубика сахара
Щепотку стручкового перца
Щепотку чёрн.перца
1,5 чайн.ложки соли
1/4 стакана раст.масла
1 чайн.ложка сливочного масла
2,5 стакана воды или мясн.бульёна

- # Рис перебрать, замочить на 30 минут в солёной и тёплой воде.
- # Каштаны отварить, очистить, каждый каштан порезать на несколько частей.
- # В кастрюлю налить масло, разогреть, бросить каштаны, немного обжарить на среднем огне, добавить промытый мелкий изюм.
- # Продолжать жарить ещё 5 минут, добавить промытый рис.
- # Обжарить несколько минут с рисом, посолить, поперчить, бросить сахар.
- # Добавить воды или бульёна и последним слив.масло.
- # Готовить 20 минут сначала на среднем, после на медленном огне.
- # Снять с огня, накрыть бумажн.полотенцем, закрыть крышкой и дать настояться 30 минут.

Можно приготовить и так: Каштаны и изюм обжарить, масло слить. Выложить на плоскую тарелку, на верх положить готовый рис, тарелку перевернуть обратной стороной и подавать к столу.