



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 30минут 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 5минут,добавить промытый рис.
- # Обжарить несколько минут с рисом,посолить,поперчить,бросить сахар.
- #Добавить воды или бульёна и последним слив.масло.
- # Готовить 20минут сначало на среднем,после на медленном огне.
- # Снять с огня,накрыть бумажн.полотенцем,закрыть крышкой и дать настояться 30минут.

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.