



Рис Бухара

Buhara Pilavi



2 стакана риса
200гр.баранины (мелкими кусочками)
Пол стакана раст.масла
2 моркови
2 стол.ложки миндальных орешков
3 стакана воды
1,5 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца

- # Рис замочить в тёплой и солёной воде на 30минут.
- # Мясо обжарить на небольшом количестве раст.масла, добавить тёртую морковь, помешать, закрыть крышкой и снять с огня.
- # Оставшееся масло налить в другую кастрюлю, разогреть, обжарить минд.орешки.
- # Добавить промытый рис и немного обжарить с минд.орешками.
- # Добавить обжаренное мясо с морковью, помешать.
- # Долить 3стакана воды, посолить, поперчить. Закрыть крышкой, готовить 20минут, сначало на среднем, после на медленном огне.
- # Накрыть бумажным полотенцем и закрыть крышкой, дать настояться 20минут.

По желанию, можно морковь обжарить отдельно и добавить после.