



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

Плов Салтанат (с Фаршем и Грибами)

Saltanat Pilavi



2 стакана риса
Пол стакана раст.масла
100 гр.мясн.фарша
250 гр.грибов
1 средний репч.лук
1,5 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.молот.перца
2,5 стакана воды

- # Рис замочить в солёной и тёплой воде на 30минут.
- # На сковоротку налить немного масла и обжарить мелко порезанный лук,,добавить фарш,постоянно помешивать.
- # Когда лук и фарш поджаряться,добавить немного отваренные в воде с лимон.соком и порезанные грибы.Потушить ещё 10минут и снять с огня.
- # В кастрюлю налить 1/4 стакана раст.масла,разогреть и добавить заранее замоченный и промытый рис.
- # Обжаривать до белоснежного цвета на среднем огне,в течении 10минут.
- # В рис добавить готовый фарш с грибами,не мешать, добавить воды.
- # Поставить на средний огонь,когда закипит,убавить огонь,готовить 15минут.
- # Осторожно помешать,накрыть бумаж.полотенцем,закрыть крышкой и дать настояться 20минут.Подавать горячим.

Плов Салтанат можно приготовить с мясом (вместо фарша).