



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

Плов Бурьян

Büryan Pilavi



Пол килограмма баранины (маленькими кусочками)
3 стакана риса
3 репч.лука
1 стакан натёртых на тёрке помидор
3 стол.ложки раст.масла
2 стол.ложки слив.масла
3 стакана воды
1,5 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца

- # Рис залить тёплой водой и оставить на 30 минут. Перелить в дуршлаг и промыть под водой.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть, положить мясо и потушить 15 минут. Добавить мелко рубленный лук, обжарить.
- # Добавить тёртые помидоры, соль. Потушить до получения томатной пасты. Долить 3 стакана горячей воды и продолжать тушить пока мясо не станет мягким.
- # В другой кастрюле растопить слив.масло, обжарить рис (5 минут).
- # Обжаренный рис положить на дно формы для запекания. С верху аккуратно залить мясо с бульёном.
- # Форму накрыть фольгой. Запекать в заранее разогретой духовке 20-25 минут, при температуре 190.
- # Поперчить, дать настояться 30 минут, осторожно помешать и подавать к столу.

Плов Бурьян - Румынское блюдо.