



## Плов – Менген

Mengen Pilavi



2 стакана риса  
2 зелёных длинных перца  
2 помидора  
10 средних грибов  
4 зелёных лука  
1 стол.ложка слив.масла  
5 стол.ложек раст.масла  
2,5 стакана мясного бульёна  
2 чайн.ложки соли  
Пол чайн.ложки чёрн.перца

- # Рис замочить на 30 минут в горячей и солёной воде, выжать несколько капель лимона.
- # Перцы очистить от семечек и мелко порубить. С помидор снять кожурку и порезать на кубики. Зелёный лук покрашить ( белую часть отдельно). Последними порезать грибы.
- # В кастрюлю положить сливочное и раст.масло. Разогреть на среднем огне, бросить перец, белую часть лука и грибы. Обжаривать пока не появиться грибной сок.
- # Добавить промытый под холодной водой рис и зелёный лук.
- # Обжаривать пока рис не станет прозрачным.
- # Добавить соль, чёрн.перец, помидоры, ещё немного обжарить.
- # Залить мясн.бульён, кастрюлю закрыть крышкой. Варить 20 минут, на среднем, затем на медленном огне.
- # Под крышку положить бумажн.полотенце, дать настояться 30минут. Подавать горячим.

В настоящем рецепте Плова- Менген, кладут 3 стол.ложки слив.масла, раст.масло не добавляют.