



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

Плов с Сосисками

Sosisli Pilav



1,5 стакана риса
4 сосиски
Пол стол.ложки томатн.пасты
5 головок зелёного лука
8 стол.ложек раст.масла
3 стакана воды или мясн.бульёна
1,5 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца

- # Рис замочить в горячей и солёной воде на 30 минут. Сосиски и лук мелко порезать.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть и бросить белую часть (головку) лука, обжаривать пока не станет мягким.
- # Добавить томатн.пасту и сосиски. Обжарить до готовности.
- # Высыпать промытый под холодной водой рис, обжарить 3-4 минуты.
- # Добавить мелко рубленный зелёный лук, соль и перец, помешать, залить воду или бульён.
- # Кастрюлю закрыть крышкой. Варить 20-22 минуты, сначало на среднем и затем на медленном огне.
- # Под крышку положить бумажн.полотенце и дать плову настояться 30 минут.
- # Аккуратно помешать, положить в мокрую миску и перевернуть ее на плоскую серв.тарелку.
- # Украсить петрушкой или укропом и подавать к столу.

Этот плов можно приготовить с колбасой вместо сосисок.