



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

Плов с Килькой

Renkli Hamsili Pilav



Пол килограмма кильки
2 стакана риса
1 репч.лук
1 картофель
1 морковь
Пол стакана раст.масла
1 стол.ложка томатн.пасты
2 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
2,5- 3 стакана воды

- # Рис замочить в горячей и солёной воде на 30 минут.
- Кильку почистить от костей и головы, помыть, отбросить в дуршлаг.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть, бросить мелко рубленный лук.
- # Когда лук станет прозрачным, добавить порезанную кубиками морковь, через 5 минут так же порезанный картофель.
- # Тушить 10 минут на среднем огне, с закрытой крышкой. Добавить томатн.пасту.
- # Затем бросить кильку и через несколько минут промытый рис.
- # Посолить, поперчить, влить 2,5- 3 стакана воды.
- # Кастрюлю закрыть крышкой. Варить на среднем огне 10 минут, затем на медленном огне 12 минут.
- # Снять с огня, под крышку положить бумажн.полотенце. Дать настояться 30 минут, аккуратно помешать и подавать к столу.

Килька готовится быстро, её не нужно жарить заранее.