



## Плов Везирь

Vezir Pilavi



2 стакана риса  
6 стол.ложек раст.масла  
1 чайн.ложка соли  
4 стакана мясн.бульёна  
Для верха:  
250 гр. говядины маленькими кусочками  
1 репч.лук  
1 стакан консерв.зелён.горошка  
1 зелёный, длинный перец  
1 стол.ложка томатн.пасты  
3 стол.ложки раст.масла  
Щепотка соли

- # Мясо сварить до готовности в 4-х стаканах воды.
- # Отваренное мясо отбросить в дуршлаг, бульён слить. Должно получиться 4 стакана бульёна, можно добавить воды.
- # Рис хорошо промыть под холодной водой, воду слить.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть и засыпать рис, обжарить 5-6 минут на среднем огне. Посолить и залить 4 стакана бульёна, кастрюлю закрыть крышкой.
- # Рис варить на среднем огне 10 минут, затем на медленном огне ещё 10 минут. Под крышку положить бумажн.полотенце.
- # Пока рис настаивается, приготовить мясо : В кастрюлю налить 3 стол.ложки раст.масла, разогреть и бросить мелко рубленный лук, обжарить.
- # Добавить мелко порезанный перец и варёное мясо, обжарить несколько минут. Добавить томатн.пасту, соль и горошек. Закрыть крышкой, продолжать тушить ещё 10 минут и снять с огня.
- # Рис аккуратно помешать и переложить на серв.тарелку, с верху разложить мясо. Подавать горячим.

Если плов готовить со свежим горошком, то перед тем, как добавить к мясу его нужно отварить в течении 15-20 минут.