



Плов с Курицей- Энзаде

Enzade Pilavi



2,5 стакана риса

Пол килограмма говядины без жира, маленькими ку

1 стакан натёртых помидор

1 стол.ложка слив.масла

5 стол.ложек раст.масла

1 чайн.ложка чёрн.молот.перца

2 чайн.ложки соли

2,5 стакана воды

В кастрюлю положить сливочное и раст.масло, разогреть и бросить мясо.

Обжаривать на сильном огне 10 минут, кастрюлю закрыть крышкой и продолжать тушить на медленном огне ещё 30 минут.

Рис замочить на 30 минут в тёплой и солёной воде с соком лимона.

К мясу добавить помидоры, 1 чайн.ложку соли, чёрный перец, потушить ещё 5 минут.

Мясо с помидорами придавить ложкой, с верху слоем выложить промытый рис.

На рис высыпать 1 чайн.ложку соли, залить горячую воду, кастрюлю закрыть крышкой.

Плов варить на средне- медленном огне 17- 20 минут. Под крышку постелить бумажн.полотенце и дать плову настояться 30 минут.

Перевернуть на серв.тарелку.

При приготовлении Плова- Энзаде используют кастрюлю с плоским дном.