



Плов с Бастурмой

Pastirmali Pilav



2 стакана риса
15 кусочков бастурмы
15 грибов
2 репч.лука
4 дольки чеснока
1 стол.ложка слив.масла
8 стол.ложек раст.масла
1 чайн.ложка сладкого перца
1,5 чайн.ложки соли
3 стакана воды или мясн.бульёна

- # Рис замочить на 30 минут в тёплой и солёной воде.
- # Лук мелко порубить и обжарить на 4 стол.ложкам раст.масла.
Добавить грибы порезанные на кусочки толщиной пол сантиметра и чеснок. Продолжать тушить пока не выпариться жидкость.
- # Добавить тонко порезанную бастурму, пол чайн.ложки соли и красн.сладк.перец. Закрыть крышкой, туширь 5 минут и снять согня.
- # Разбухший рис промыть под холодной водой.
- # В другую кастрюлю налить 4 стол.ложки раст.масла и 1 стол.ложку слив.масла. Разогреть на среднем огне и высыпать рис.
- # Рис обжаривать пока он не станет прозрачным, добавить соль и бульён. Кастрюлю закрыть крышкой. Варить на среднем огне 10 минут, затем на медленном огне ещё 10 минут.
- # Под крышку постелить бумажн.полотенце и дать плову настояться 30 минут.
- # Рис соединить с бастурмой, помешать.
- # Рис положить в мокрую миску и перевернуть ее на плоскую тарелку.

Если на долках чеснока сделать несколько надрезов, получиться ароматный плов.