



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

Плов – Акация

Akasya Pilavi



2 стакана риса
250гр. говядины, маленькими кусочками
15 маленьких головок лука
1 стакан свежего, зелёного горошка
1 морковь
1 помидор
2 стол.ложки слив.масла
2 стол.ложки раст.масла
3 стакана мясн.бульёна
7-8 веточек укропа
1 чайн.ложка соли

- # Мясо сварить до готовности в кастрюле или в скороварке. Затем разделить на очень маленькие кусочки.
- # Горошек сварить в воде с пол чайн.ложкой соды и пол чайн.ложкой соли.
- # Рис замочить в солёной и теплой воде на 30 минут. Затем промыть под холодной водой.
- # В кастрюлю налить раст.масло и положить слив.масло, разогреть, бросить лук и обжарить до прозрачного цвета.
- # Добавить крупно натёртую морковь, продолжать тушить.
- # Бросить порезанный кубиками помидор, варёный горошек, мясо, тушить ещё 5 минут.
- # Влить 3 стакана бульёна, посолить. Когда закипит, высыпать рис, помешать, кастрюлю закрыть крышкой.
- # Плов варить на среднем огне 2 минуты, затем на медленном 15 минут. Под крышку постелить бумажн.полотенце и дать плову настояться 20 минут.
- # Посыпать мелко рубленный укроп и аккуратно помешать.
- # Подавать в любом виде.

Для того, чтобы горошек оставался таким же зелёным, его варят в воде с содой.