



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

Плов с Укропом

Dereotlu Pilav



2 стакана риса
18-20 грибов
1 пучёк укропа
1 долька чеснока
7 стол.ложек оливк.масла
Пол чайн.ложка чёрн.перца
Пол чайн.ложки сахара
1 чайн.ложка соли
3 стакана воды

- # Рис залить тёплой и солёной водой на 30 минут .
- # Грибы помыть, тонко порезать.
- # В сковороду бросить грибы, мелко рубленный чеснок, налить 2 стол.ложки оливк.масла. Обжарить на сильном огне.
- # Снять с огня, добавить мелко порезанный укроп и чёрн.перец, помешать и оставить остывать.
- # Рис хорошо промыть под холодной водой и отбросить в дуршлаг.
- # В кастрюлю налить 5 стол.ложек олив.масла, разогреть на среднем огне, высыпать рис и обжарить 5 минут.
- # Залить воду, посыпать соль и сахар, кастрюлю закрыть крышкой.
- # Плов варить на среднем огне 10 минут и на медленном огне ещё 10 минут.
- # Под крышку кастрюли положить бумажн.полотенце и дать плову настояться 30 минут.
- # Рис соединить с грибами и укропом, аккуратно помешать.
- # Подавать тёплым или холодным.

Для того,чтобы грибы не дали сок, их нужно жарить на сильном огне.