



Китайский Плов

Çin Pilavi



2 стакана риса
¾ стакана оливкового или соевого масла
2 красных перца
4 зелёных, длинных перца
6 зелёных луков
3 репч.лук
1 морковь
250гр. куриной грудинки
2 чайн.ложки соли
1 чайн.ложка чёрн.перца
1 чайн.ложка карри или тмина
Приблизительно 4 стакана воды

Рис хорошо промыть под водой.

В кастрюлю налить пол стакана масла, разогреть на среднем огне, бросить рис. Обжарить пока не затвердеет, залить воду и варить сначала на среднем и затем на медленном огне, в течении 20 минут.

Плов накрыть бумажн.полотенцем, дать настояться 30 минут, помешать вилкой и закрыть крышкой. Поставить в холодильник на одну ночь.

На следующий день, на большую сковороду -«вог» налить оставшееся масло, разогреть и бросить маленькие кусочки куриного мяса.

Тушить 30 минут, добавить порезанную соломкой морковь и мелко порубленный лук.

Когда лук обжариться, через каждые 5 минут добавлять крупно порезанный зелёный лук, порезанные тонкой соломкой красные и зелёные перцы, обжарить до готовности.

Рис соединить с мясом и овощами, посолить, поперчить, посыпать карри и разогреть.

Плов разложить в миски.

Сковороду- «вог» используют в Азиатских странах, это глубокая сковорода, по диагонали – 35-40 см.