



Плов- Мишерис

Mişoriz



4 куриные ножки
2 стакана риса
4 стол.ложки раст.масла
Пол стол.ложки слив.масла
1 репч.лук
2 стол.ложки томатн.пасты
2 чайн.ложки соли
4 стакана куриного бульёна

- # Курин.ножки порезать на две части, положить в кастрюлю, залить воду и варить до готовности.
- # Варёные ножки выложить в дуршлаг.
- # На сковороду налить раст.масло и слив.масло, разогреть и бросить мелко порубленный лук.
- # Когда лук обжариться, добавить томатн.пасту и соль, немного обжарить.
- # Добавить мытый рис, продолжать жарить 4-5 минут.
- # Всё переложить в форму для запекания и залить туда 4 стакана бульёна.
- # Варёные ножки положить с верху.
- # Поставить в заранее разогретую духовку и запекать пока не исчезнет бульён, при температуре 220.
- # Выключить духовку, через 30 минут плов достать и подавать к столу горячим.

Плов- Мишерис вкусный плов из Греческой кухни. Готовиться с бараниной.