



Плов из Мучного Риса с Баклажаном

Patlıcanlı Kuskus



500 гр. мучного риса
2 баклажана
2 красных перца
1 репч.лук
11 столов.ложек раст.масла
5 стаканов мясн.бульёна
1,5 чайн.ложки соли
1 чайн.ложка чёрн.перца

- # С баклажанов снять кожуру и замочить на 30 минут в солёной воде. Порезать на кубики.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть и бросить мелко порубленный лук.
- # Когда лук станет прозрачным, добавить порезанные кубиками перцы и баклажаны. Обжарить.
- # Залить холодный бульён, посолить, поперчить, дать закипеть.
- # Высыпать мучной рис, кастрюлю закрыть крышкой. Через 5 минут помешать и варить ещё 3-5 минут.
- # Перед тем, как снять с огня, полить пол стакана холодной воды и помешать.
- # Подавать горячим.

Плов из Мучного Риса с Баклажаном готовят в Северной Африке.