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

Плов из Мучного Риса - Касабланка

Kuskus Kazablanka

2,5 стаканамучного риса
1 репч.лук
4 стол.ложки раст.масла
4 стакана мясн.бульёна
Пол чайн.ложки соли
Для верха:
1 кг. баранины на косточке
2 крупных помидора
1 репч.лук
4 стол.ложки раст.масла
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца

Баранину варить в скороварке 40 минут, на медленном огне.(После того,как закипит). Мясо отделить от косточек.
В кастрюлю налить раст.масло, разогреть и бросить мелко порубленный лук. Когда лук станет прозрачным, добавить варёное мясо. Обжарить 5 минут на среднем огне.
Добавить мелко порезанные помидоры без кожуры, соль, перец. Обжаривать пока помидоры не потеряют форму.
В другую кастрюлю налить раст.масло, положить натёртый лук, обжаривать 2-3 минуты. Добавить мучной рис, продолжать жарить ещё 2-3 минуты, залить бульён и посолить.
Варить на медленном огне, постоянно помешивая. Снять с огня и дать настояться.
Плов переложить на серв.тарелку, с верху положить мясо с помидорами.
Подавать горячим.

Плов из Мучного Риса – Касабланка – блюдо из Марокканской кухни.

© ml.md (русский) рецепт #: 844 | название рецепта: Плов из Мучного Риса - Касабланка | история: 25.04.2024 - 14:33