



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

Плов из Мучного Риса - Касабланка

Kuskus Kazablanca



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 сковорке 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.