



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

---

## Плов из Мучного Риса - Касабланка

Kuskus Kazablanka



2,5 стакана мучного риса  
1 репч.лук  
4 стол.ложки раст.масла  
4 стакана мясн.бульёна  
Пол чайн.ложки соли  
Для верха:  
1 кг. баранины на костьке  
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.