



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

Узбекский Плов

Özbek Pilavi



2 стакана риса
2 моркови
1 большой репч.лук
250 гр.мяса (маленькими кусочками)
4 дольки чеснока
Пол стакана изюма без косточек
Щепотка корицы
1,5 чайн.ложки соли
1 чайн.ложка чёрн.перца
3 стакана мясного бульёна
Пол стакана раст.масла
1 стол.ложка слив.масла

- # Мясо обжаривать без масла пока не выпариться сок, , на среднем огне. Залить 3 стакана воды или бульёна и варить до готовности.
- # Рис залить тёплой и солёной водой с лимонным соком. Репч.лук мелко порезать, чеснок помыть не снимая кожуру. Морковь порезать тонкой соломкой. Изюм замочить в воде.
- # Варёное мясо отбросить в дуршлаг, если бульёна осталось меньше 3-х стаканов, нужно долить ещё воды.
- # В кастрюлю налить раст.масло и положить слив.масло, поставить на сильный огонь. Бросить лук и обжаривать пока не станет прозрачным.
- # Затем добавить морковь и чеснок в кожурке, продолжать тушить, постоянно помешивая.
- # Добавить хорошо промытый под холодной водой рис, жарить ещё 5 минут.
- # Добавить изюм, соль, чёрн.перец, корицу, варёное мясо и 3 стакана бульёна, помешать, кастрюлю закрыть крышкой.
- # Плов варить на среднем огне 10 минут, затем на медленном огне ещё 10 минут, снять с огня. Под крышку положить бумажное полотенце и дать плову настояться 30 минут.
- # Плов аккуратно помешать и подавать к столу.

Узбекский плов готовят по разным рецептам. Этот плов готовят по рецепту одного узбекского шеф-повара.