



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

Плов с бараней печенью

Pirinçli Ciğer



1 баранья печень
1 пригоршня риса
2 крупные луковицы
6 ст. ложек подсолн. масла
1 чайн. ложка соли
Для маринада:
1 стакан молока
1 ст. ложка лимонного сока
Для украшения:
7-8 веточек петрушки

- # Печень очистить от пленки, порезать длинными тонкими кусочками и положить в глубокую чашку. Залить молоком и лимонным соком и поставить в холодильник как минимум на 2 часа.
- # Затем выложить печень в сито, дать стечь, не мыть. Лук порезать полукольцами.
- # Разогреть масло в кастрюле на среднем огне, добавить лук, пассировать до прозрачности.
- # Добавить печень и на сильном огне помешивать пока испарится жидкость.
- # Затем добавить промытый рис и 1 стакан горячей воды. Закрывать крышкой и готовить 15-20 мин. на медленном огне.
- # Подавать в сервировочной тарелке горячим. Украсить веточками зелени.

В приготовленную печень, прежде чем снять с огня можно добавить мелко порубленный зеленый лук.