



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. Закрыть крышкой и готовить 15-20 мин. на медленном огне.

Подавать в сервисной тарелке горячим. Украсить веточками зелени.

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