

Рецепт: Плов по-восточному



Наверное нет такого человека, который хоть бы раз не готовил плов. У настоящих мастеров приготовления плова есть своё мнение на такой случай, проводятся даже конкурсы на самый вкусный плов. И тут самое время прибегать к тонким хитростям настоящих кулинаров. Но это не в нашем

случае, ведь плов по-восточному – это классика, готовить которую – одно удовольствие, а после, и, – обедение.

Ингредиенты:

Баранина

Рис – 2 стакана

Курдючный жир

Масло растительное

Лук – 2 головки

Морковь – 2-3 шт.

Кумин

Барбарис

Куркума

Соль

Чеснок

Способ приготовления:

Для плова лучше всего подходит баранина в сочетании с курдючным жиром и хлопковым маслом. Однако же её можно заменить и более доступным и привычным для своего меню мясом – уткой, курицей, говядиной.

Шаг 1:

Тщательно промыть 2 стакана крупнозернистого риса и замочить его в горячей воде – так он быстрее приготовится.

Шаг 2:

Плов готовим в казане. Казан нагреваем, наливаем 100 – 120 г растительного масла, добавляем к нему (если есть) немного курдючного жира и прогреваем.

Шаг 3:

Хорошо промытое и обсушенное мясо нарезаем небольшими

кусочками и кладём в казан.

Готовим мясо на среднем огне периодически помешивая примерно 10 минут, а затем уменьшаем огонь и готовим ещё столько же.

Шаг 4:

Тем временем очищаем две средние луковицы и 2 – 3 моркови.

Лук мелко шинкуем, а морковь нарезаем тонкой соломкой (можно воспользоваться специальной тёркой для ускорения процесса и эстетичности работы).

Шаг 5:

Кладём в казан лук и морковь, перемешиваем с мясом и готовим 10 – 12 минут, периодически помешивая.

Шаг 6:

Добавляем по одной чайной ложки соли, кумина, сушёного барбариса и 1/3 чайной ложки куркумы. Снова перемешиваем всё и разравниваем поверхность.

Сверху выкладываем рис, разравниваем его и заливаем кипятком так, чтобы он на 1 см был выше уровня риса.

Увеличиваем огонь до среднего и варим до выпаривания воды к уровню риса (казан крышкой не накрываем).

Убавляем огонь, накрываем казан крышкой и продолжаем готовить ещё 15 минут, добавив по вкусу соль.

Шаг 7:

Когда рис будет почти готов, делаем в нём ножом вертикальные отверстия и вставляем в них по зубку чеснока (всего одна головка).

Опять накрываем казан крышкой и готовим ещё 5 – 10 минут, доводя блюдо до готовности.

Затем выключаем огонь и даём плову настояться под крышкой ещё 7 – 10 минут, после чего перемешиваем и подаём на стол.

Плов по-восточному готов.

Приятного аппетита!