Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Основное блюдо

Плов из морепродуктов слоями

Сложность: Приготовить легко

4 порции

20 мин

Продукты Bravolli:

Рис Басмати

Image not found or type unknown

экстрадлинный для плова

Способ приготовления:

- В сковороде вок (или обычной) с добавлением растительного масла и соевого соуса или соли обжарить на сильном огне креветки, кальмаров, осьминогов, лангустинов (выбор морепродуктов зависит от сезонности и доступности) в течение 2 минут.
- Шумовкой убрать морепродукты в отдельную тарелку.
- Обжарить в той же сковороде на среднем огне порезанный кубиком лук в течение 4 минут, добавить порезанные кубиком морковь и перец, жарить еще 5 минут.
- Добавить специи для плова, чеснок и рис, залить водой и посолить.
- Готовить под крышкой на среднем огне 10 минут.
- Выложить на рис морепродукты, накрыть крышкой, уменьшить огонь до минимума, томить еще 3 минуты.
- Перед подачей добавить в плов немного кунжутного масла. При желании можно перемешать, но слоями это блюдо будет необычнее.

Image not found or type unknown Image not found or type unknown