Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Основное блюдо

Плов 4 риса с сухофруктами

Сложность: Освоить технику

5-6 порций

60 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Смесь 4 риса

Способ приготовления:

- Нарезать лук, морковь и сухофрукты соломкой.
- Нарезать мясо на примерно одинаковые кусочки по 3-5 см. Обжарить в казане (большой кастрюле, воке) с добавлением растительного масла на сильном огне до появления румяной корочки на мясе со всех сторон.
- Убрать мясо. Добавить лук, обжарить 5-7 минут на сильном огне.
- Добавить морковь и сухофрукты, перемешать, обжарить еще 5 минут.
- Добавить мясо, высыпать и разровнять рис.
- Добавить воду, чтобы она на 1,5 см покрывала все ингредиенты. Посолить и добавить специи.
- Довести до кипения, накрыть крышкой, убавить огонь до среднего, готовить 20 минут.
- Убавить огонь до минимума, готовить еще 15 минут, пока рис не впитает всю воду.
- Выключить огонь, тщательно перемешать и дать настояться еще 10 минут.
- Подавать в горячем виде.

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