Сладкий плов!

Что нужно:

- рис - 400 г;
- курага - 300 г;
- изюм - 300 г;
- сливочное масло - 300 г;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Сухофрукты, обязательно, замачиваем в холодной воде 1 час и, затем, промываем.
3. Курагу нарезаем достаточно мелко, но совсем уж не мельчите и смешиваем с изюмом.
4. Рис хорошенько промываем.
5. Растапливаем в казане треть масла.
6. Добавляем треть наших кураги с июмом.
7. Далее, сверху, треть нашего промытого риса и солим.
8. Далее повторяем также слой за слоем, сверху в конце должен оказаться рис.
9. Наливаем в стакан воду, хорошенько её солим и вливаем в казан.
10. Затем можно добавить, по желанию, свои любимые специи.
11. Закрываем казан крышкой и томим на слабом огне 1 час. Не забывайте периодически подливать воду!