

Узбекский плов



Что нужно:

- баранина - 1 кг;
- рис - 2 стакана;
- морковь - 3 шт;
- соль, перец и ваши любимые специи - по вкусу.
- слив. масло -180 г.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем баранину небольшими кубиками, солим, перчим и обжариваем 30 минут.
3. Перекладываем баранину в кастрюлю.
4. Сверху раскладываем натёртую морковь, снова перчим.
5. Вливаем туда 4 стакана кипятка.
6. Закладываем рис, разравниваем его, солим.
7. Варим 20 минут.
8. Далее, если дома есть сливочное масло, можно добавить грамм 50-60. Затем выключаем огонь и даём настояться ещё 10 минут .
9. Готовый плов выкладываем на блюдо следующим образом:
10. Накрываем кастрюлю блюдом и резким движением переворачиваем, так образом плов останется на блюде мясом сверху.
11. Тут есть один нюанс, чтобы осталась более чёткая форма, плову нужно дать остыть. А если вы хотите погорячее, то при переворачивании форма не останется такой уж сформированной. Но менее вкусным ваш плов от этого точно не станет!