

Плов из мяса косули (khurs.ru - 2018)



1. Вырезка мяса косули – 1,3-1,5 кг
2. Рис "Султан" – 0,75-1 кг
3. Лук репчатый – 0,75-1 кг
4. Морковь – 2-3 шт.
5. Чеснок – 2-3 головки
6. Масло растительное – 80-90 г
7. Зира – 2 ст. ложки
8. Специи для плова – 2 ст. ложки
9. Соль – 0,75-1 ст. ложки
10. Вода горячая



Плов из мяса косули



1. Берём вырезку косули



2. Режем мясо кубиками среднего размера



3. Чистим морковь



4. Режем морковь соломкой



5. Берём лук репчатый



6. Чистим и режем лук репчатый короткой соломкой



7. Очищаем чеснок от сухой шелухи и надрезаем нижнюю часть



8. Насыпаем рис в миску и замачиваем в воде



9. Берём зиру и специи для плова, добавляем соль, перемешиваем



10. Берём масло растительное



11. Ставим кастрюлю с толстым дном на огонь и наливаем масло



12. Обжариваем мясо косули в кипящем масле

Плов из мяса косули



13. Кладём лук репчатый в кастрюлю и тушим на среднем огне



14. Кладём морковь в кастрюлю и тушим на малом огне



15. Кладём треть риса в кастрюлю



16. Кладём первую половину специй на рис



17. Кладём вторую часть риса в кастрюлю



18. Кладём вторую половину специй на рис



19. Кладём оставшуюся часть риса в кастрюлю



20. Утапливаем головки чеснока в рис надрезом вниз



21. Наливаем горячую воду в кастрюлю выше уровня риса



22. Накрываем кастрюлю крышкой и готовим на малом огне



23. Высыпаем содержимое кастрюли в миску и перемешиваем



24. Подаём плов на стол