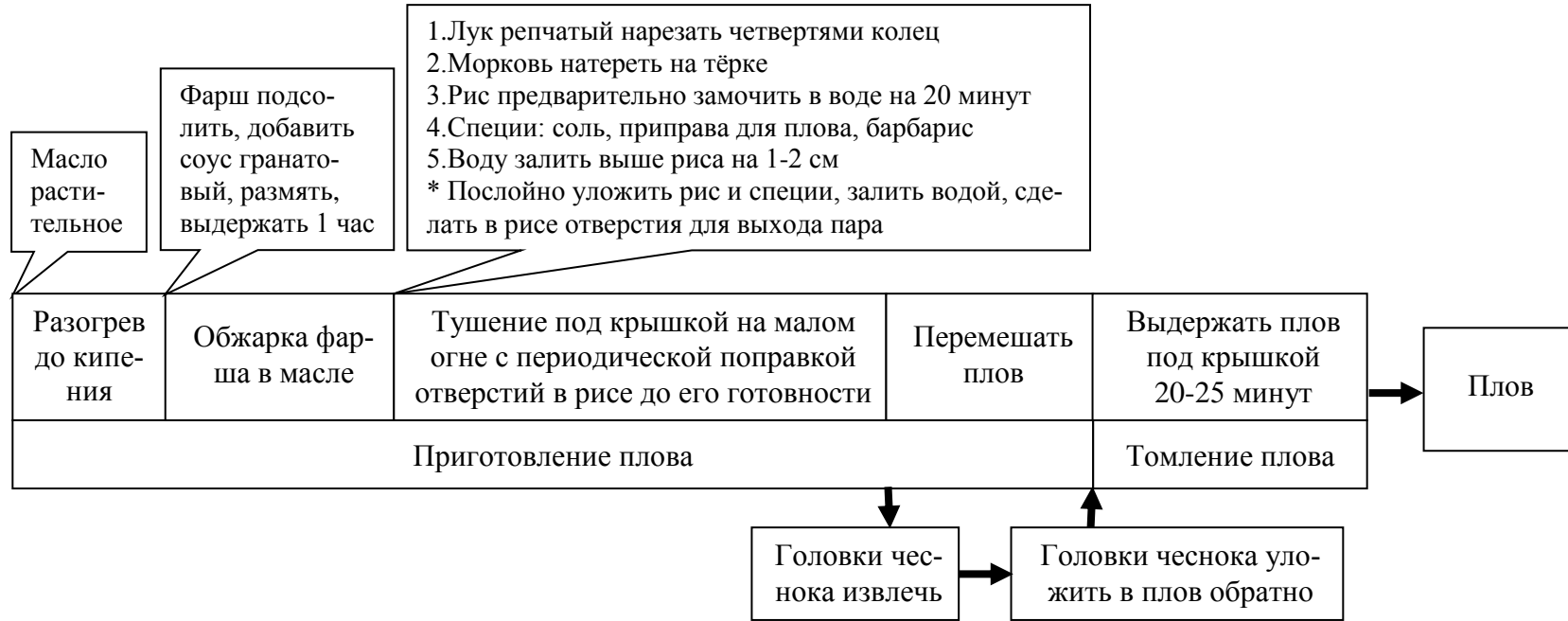


Плов из мяса лосося с соусом гранатовым (khurs.ru - 2014)



1. Рис "Янтарь" – 1 кг
2. Фарш из мяса лосося – 1 кг
3. Лук репчатый – 1 кг
4. Морковь - 1 кг
5. Чеснок – 5-7 головок
6. Масло растительное – 300-350 г
7. Соус гранатовый "Наршараб"
8. Барбарис – 1,5 ст. ложки
9. Приправа к плову – 2 упаковки
10. Соль – 1,5 ст. ложки



Плов из мяса лосося с соусом гранатовым (Хурс С.П. - 21.11.2014)



1. Берём фарш из мяса лосося



2. Берём соус гранатовый "Наршараб"



3. Добавляем к фаршу соус гранатовый



4. Разминаем, перемешиваем и выдерживаем фарш



5. Берём лук репчатый



6. Чистим и режем лук репчатый четвертинками тонких колец



7. Берём морковь



8. Чистим и натираем морковь на тёрке



9. Берём рис



10. Насыпаем рис в миску



11. Замачиваем рис



12. Берём чеснок и очищаем от верхнего слоя шелухи

Плов из мяса лосося с соусом гранатовым (Хурс С.П. - 21.11.2014)



13. Надрезаем дольки чеснока у основания головки



14. Берём растительное масло



15. Берём приправу для плова



16. Берём барбарис



17. Ставим казан с маслом растительным на огонь



18. Мелко разминаем фарш и кладём в казан, обжариваем в кипящем масле



19. Тушим мясо под крышкой на малом огне



20. Проверяем отсутствие прилипания мяса к стенкам казана



21. Кладём лук в казан



22. Кладём морковь в казан



23. Кладём первый слой риса в казан



24. Кладём первую порцию барбариса и приправы для плова

Плов из мяса лосося с соусом гранатовым (Хурс С.П. - 21.11.2014)



25. Кладём второй слой риса в казан



26. Кладём вторую порцию барбариса и приправы для плова



27. Кладём третий слой риса в казан



28. Утапливаем головки чеснока в рис



29. Наливаем горячую воду на 1-2 см выше риса



30. Делаем в рисе отверстия для выхода пара



31. Тушим под крышкой на малом огне, поправляя отверстия в рисе



32. По готовности риса снимаем крышку, удаляем головки чеснока



33. Перемешиваем плов



34. Укладываем чеснок обратно в плов



35. Накрываем казан крышкой и выдерживаем



36. Плов готов