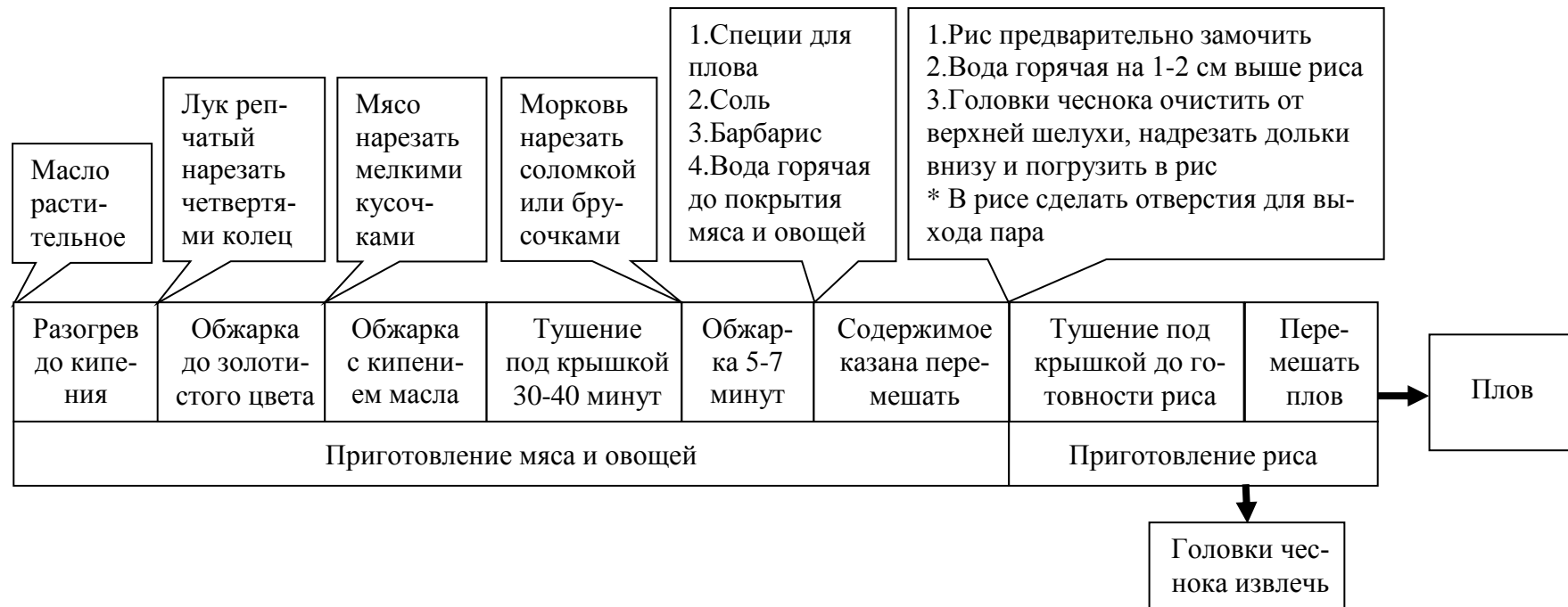


Плов из красного риса с говядиной (khurs.ru - 2015)



1. Рис красный неочищенный – 1 кг
2. Говядина – 1 кг
3. Лук репчатый – 1 кг
4. Морковь - 1 кг
5. Чеснок – 5-7 головок
6. Масло растительное – 300-350 г
7. Смесь специй для узбекского плова с зирой, шафраном, куркумой, перцем чёрным, перцем красным жгучим, паприкой, карри и др.
8. Барбарис – 1,5 ст. ложки
9. Соль – 1,5 ст. ложки



Плов из красного риса с говядиной



1. Берём мясо говядины, нарезка для азу



2. Нарезаем мясо на мелкие кусочки



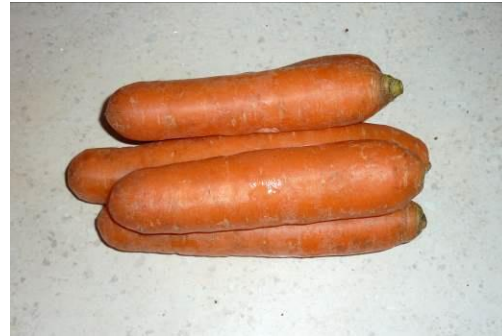
3. Берём рис красный



4. Промываем рис, меняя воду до устранения взвеси



5. Замачиваем рис



6. Берём морковь



7. Режем морковь соломкой или брусочками



8. Берём лук репчатый



9. Чистим лук репчатый



10. Нарезаем лук репчатый четвертинками тонких колец



11. Берём чеснок и очищаем от верхнего слоя шелухи



12. Надрезаем дольки чеснока у основания, сохраняя целостность головок

Плов из красного риса с говядиной



13. Берём набор специй для узбекского плова и барбарис



14. Берём соль



15. Берём растительное масло



16. Ставим казан на огонь



17. Вливаем растительное масло в казан и доводим до кипения



18. Кладём лук в кипящее масло и перемешиваем



19. Обжариваем лук до лёгкого золотистого оттенка часто перемешивая



20. Кладём мясо в казан



21. Перемешиваем мясо с луком и обжариваем



22. Тушим под крышкой



23. Кладём морковь в казан



24. Перемешиваем содержимое казана

Плов из красного риса с говядиной



25. Тушим без крышки



26. Добавляем соль



27. Кладём специи в казан



28. Добавляем горячую воду, покрывая содержимое на 1-2 сантиметра



29. Доводим до кипения



30. Тушим под крышкой на малом огне



31. Кладём рис в казан, при необходимости добавляем горячую воду



32. Утапливаем головки чеснока в рис надрезами вниз, выпариваем влагу



33. Готовим плов под крышкой, делаем отверстия для выхода пара



34. По готовности риса снимаем казан с огня



35. Извлекаем чеснок из казана и тщательно перемешиваем плов



36. Подаём плов на стол