

Плов с говядиной и креветками (khurs.ru - 2015)



1. Рис "Янтарь" – 1 кг
2. Говядина – 1 кг
3. Лук репчатый – 1 кг
4. Морковь - 1 кг
5. Креветки мелкие – 0,5 кг
6. Чеснок – 5-7 головок
7. Масло растительное – 300-350 г
8. Соус гранатовый
9. Приправа для морепродуктов
10. Барбарис – 1,5 ст. ложки
11. Соль – 1,5 ст. ложки
12. Вода



Плов с говядиной и креветками



1. Берём рис



2. Замачиваем и промываем рис в воде



3. Берём говядину охлаждённую



4. Нарезаем говядину мелко



5. Солим говядину



6. Берём соус гранатовый



7. Поливаем говядину соусом гранатовым



8. Перемешиваем нарезку говядины с соусом и солью, настаиваем



9 Берём креветки мелкие без панцирей



10. Размораживаем креветки



11. Берём лук репчатый

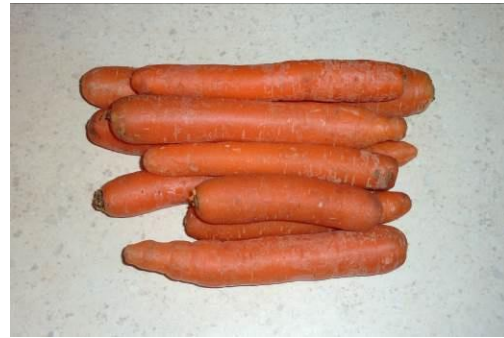


12. . Чистим лук репчатый

Плов с говядиной и креветками



13. Режем лук четвертинками колец



14. Берём морковь



15. Чистим и натираем морковь на тёрке



16. Берём чеснок и очищаем от верхнего слоя шелухи



17. Надрезаем дольки чеснока у основания головки



18. Берём растительное масло



19. Берём приправу для морепродуктов



20. Берём барбарис



21. Берём приправу к плову



22. Ставим кастрюлю с водой на огонь



23. Кладём креветки в кастрюлю



24. Кладём приправу для морепродуктов в кастрюлю и варим

Плов с говядиной и креветками



25. Выкладываем отваренные креветки на тарелку



26. Ставим казан на огонь



27. Вливаем растительное масло в казан и доводим до кипения



28. Кладём говядину в казан



29. Обжариваем говядину в кипящем масле



30. Кладём лук поверх мяса



31. Кладём морковь поверх лука



32. Кладём слой риса поверх моркови



33. Распределяем половину приправы к плову по рису



34. Кладём половину порции барбариса в казан



35. Кладём второй слой риса в казан



36. Распределяем вторую половину приправы к плову по рису

Плов с говядиной и креветками



37. Кладём вторую половину барбариса в казан



38. Кладём третий слой риса в казан



39. Утапливаем головки чеснока в рис надрезами вниз



40. Добавляем горячую воду, покрывая рис



41. Делаем отверстия в рисе для выпаривания влаги



42. Казан накрываем крышкой и готовим до кондиции риса



43. Извлекаем головки чеснока



44. Укладываем чеснок на отдельную тарелку



45. Кладём креветки в казан



46. Перемешиваем плов, ставим казан на малый огонь



47. Выдерживаем плов на малом огне под крышкой



48. Подаём плов на стол