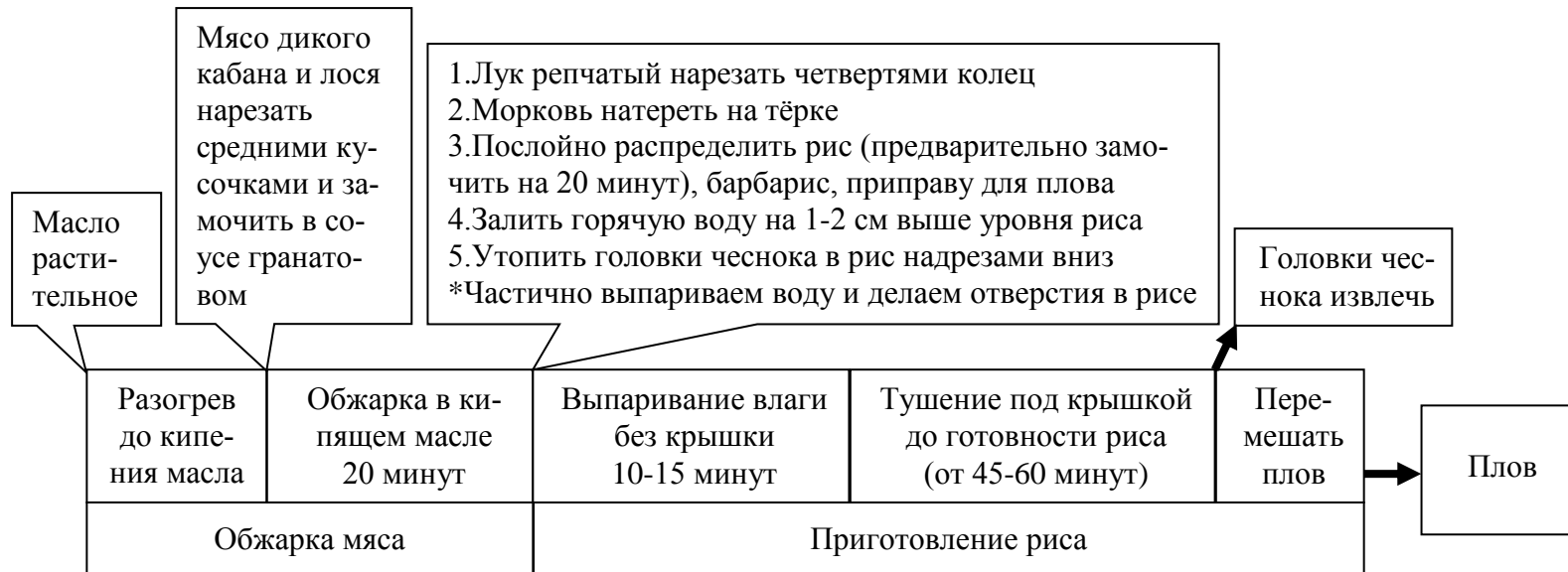


## Плов из дичи с рисом "Султан" и айвой (khurs.ru - 2015)



1. Рис "Султан" – 1 кг
2. Мясо лося – 0,6 кг
3. Мясо дикого кабана – 0,4 кг
4. Лук репчатый – 1 кг
5. Морковь - 1 кг
6. Чеснок – 5-7 головок
7. Масло растительное – 300-350 г
8. Барбарис – 1,5 ст. ложки
9. Приправа для плова на 1 кг риса
10. Соус гранатовый "Наршараб"
11. Айва – 0,33 шт.
12. Вода горячая



## Плов из дичи с рисом "Султан" и айвой



1. Берём мясо лося и дикого кабана



2. Нарезаем мясо на средние кусочки



3. Берём соус гранатовый "Наршараб"



4. Заливаем мясо соусом гранатовым и выдерживает 1-2 часа



5. Берём рис "Султан"



6. Насыпаем рис в глубокую тарелку



7. Предварительно замачиваем рис в воде



8. Берём лук репчатый



9. Чистим лук репчатый



10. Нарезаем лук четвертинками колец



11. Берём морковь



12. Натираем морковь на тёрке



## Плов из дичи с рисом "Султан" и айвой



13. Берём айву



14. Отрезаем одну треть плода айвы



15. Нарезаем айву мелко



16. Берём чеснок и очищаем от верхнего слоя шелухи



17. Надрезаем дольки чеснока у основания, сохраняя целостность головок



18. Берём растительное масло



19. Берём специи



20. Ставим казан на огонь



21. Вливаем растительное масло в казан и доводим до кипения



22. Кладём мясо в казан



23. Обжариваем мясо в кипящем масле



24. Перемешиваем содержимое казана



## Плов из дичи с рисом "Султан" и айвой



25. Кладём лук в казан



26. Кладём морковь в казан



27. Кладём первый слой риса



28. Кладём первую половину порции барбариса



29. Кладём первую половину порции приправы для плова



30. Кладём первую половину порции айвы



31. Кладём вторую порцию риса



32. Кладём вторую половину порции барбариса



33. Кладём вторую половину порции приправы для плова



34. Кладём вторую половину порции айвы



35. Кладём третью порцию риса



36. Заливаем рис горячей водой на 1-2 сантиметра выше уровня риса



## Плов из дичи с рисом "Султан" и айвой



37. Утапливаем головки чеснока в рис надрезами вниз



38. Делаем в рисе вертикальные отверстия, выпариваем влагу



39. Готовим до кондиции риса на малом огне под крышкой



40. По готовности риса извлекаем чеснок из плова



41. Головки чеснока укладываем на отдельную тарелку



42. Перемешиваем плов



43. Можно подавать плов на стол



44. При закладке на хранение головки чесноку обратно утапливаем в плов