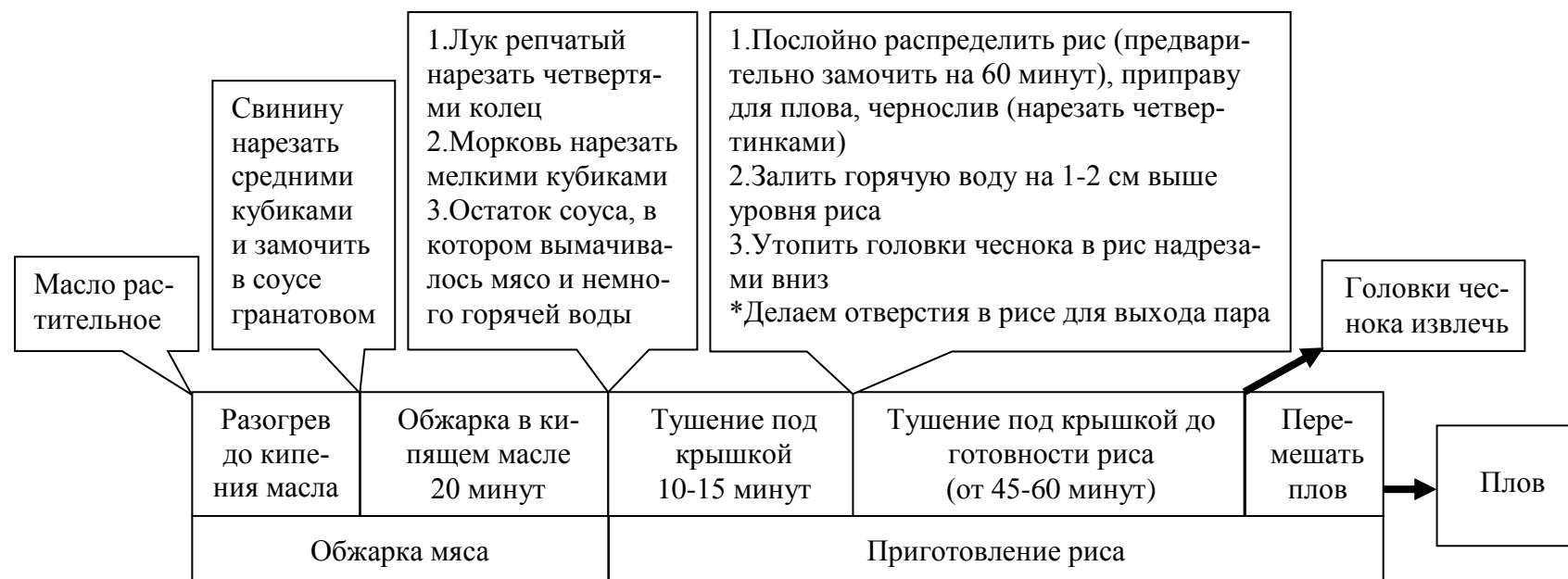


Плов из свинины с рисом "Хан" и черносливом (khurs.ru - 2015)



1. Рис "Хан" – 1 кг
2. Свинина – 1 кг
3. Лук репчатый – 1 кг
4. Морковь – 0,7 кг
5. Чернослив – 0,3 кг
6. Чеснок – 5-7 головок
7. Масло растительное – 300-350 г
8. Приправа для плова – 50 г
10. Соус гранатовый "Наршараб"
11. Вода горячая



Плов из свинины с рисом "Хан" и черносливом



1. Берём рис "Хан" тонко зернистый



2. Пересыпаем рис в миску



3. Предварительно замачиваем рис в воде



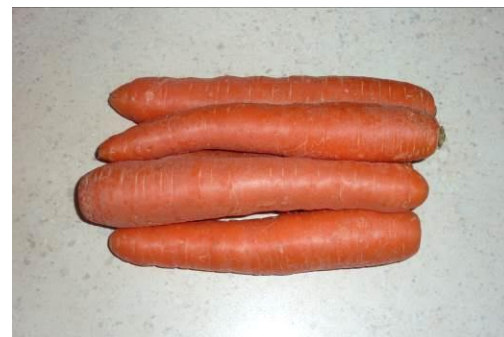
4. Берём лук репчатый



5. Чистим лук репчатый



6. Нарезаем лук тонкими четвертинками колец



7. Берём морковь



8. Нарезаем морковь маленькими кубиками



9. Берём соус гранатовый "Наршараб"



10. Отмеряем соль



11. Берём свинину



12. Нарезаем свинину кубиками

Плов из свинины с рисом "Хан" и черносливом



13. Посыпаем свинину солью



14. Поливаем свинину соусом гранатовым



15. Тщательно перемешиваем и обжимаем нарезанную свинину



16. Берём чернослив без косточек



17. Нарезаем чернослив четвертинками или немного мельче



18. Берём чеснок



19. Снимаем верхнюю шелуху с чеснока и надрезаем дольки у основания



20. Берём масло растительное



21. Берём специи для плова



22. Ставим казан с маслом растительным на огонь



23. Кладём мясо в кипящее масло



24. Обжариваем мясо в кипящем масле

Плов из свинины с рисом "Хан" и черносливом



25. Периодически перемешиваем содержимое казана



26. Кладём лук в казан



27. Кладём морковь в казан



28. Тушим мясо и овощи под крышкой на малом огне



29. Кладём первый слой риса



30. Кладём первую половину порции приправы для плова



31. Кладём первую половину порции чернослива



32. Кладём вторую порцию риса



33. Кладём вторую половину порции приправы для плова



34. Кладём вторую половину порции чернослива



35. Кладём третью порцию риса



36. Заливаем в казан горячую воду на 1-2 сантиметра выше уровня риса

Плов из свинины с рисом "Хан" и черносливом



37. Утапливаем головки чеснока в рис надрезами вниз



38. Делаем в рисе вертикальные отверстия для выпаривания влаги



39. Готовим под крышкой на малом огне до кондиции риса



40. По готовности риса извлекаем чеснок из плова



41. Головки чеснока укладываем на отдельную тарелку



42. Перемешиваем плов



43. Подаём плов на стол



44. Для хранения кладём плов в контейнер, сверху укладываем чеснок