

Плов из говядины и свинины с рисом "Басмати Экстра" и курагой (khurs.ru - 2015)



1. Рис "Басмати Экстра" – 1 кг
2. Говядина – 0,8 кг
3. Свинина – 0,4 кг
4. Лук репчатый – 1 кг
5. Морковь – 0,5 кг
6. Курага – 0,2 кг
7. Чеснок – 5-7 головок
8. Масло растительное – 300-350 г
9. Приправа для плова на основе шафрана, куркумы и других специй для узбекского плова – 30 г
10. Зира – 25 г
11. Барбарис сушёный – 25-30 г
12. Перец чёрный молотый
13. Соус гранатовый "Наршараб"
14. Соль – 15-20 г
15. Вода горячая



Плов из говядины и свинины с рисом "Басмати Экстра" и курагой



1. Берём рис "Басмати Экстра"



2. Пересыпаем рис в миску



3. Предварительно замачиваем рис в воде



4. Отмеряем соль и перец чёрный молотый



5. Берём соус гранатовый "Наршараб"



6. Берём свинину охлаждённую



7. Готовим свинину охлаждённую



8. Нарезаем свинину средними кубиками



9. Солим свинину



10. Перчим свинину



11. Поливаем свинину соусом гранатовым



12. Берём говядину охлаждённую

Плов из говядины и свинины с рисом "Басмати Экстра" и курагой



13. Готовим говядину охлаждённую



14. Нарезаем говядину средними кусочками



15. Солим говядину



16. Перчим говядину



17. Поливаем говядину соусом гранатовым



18. Говядину и свинину перемешиваем со специями и ставим в холодильник



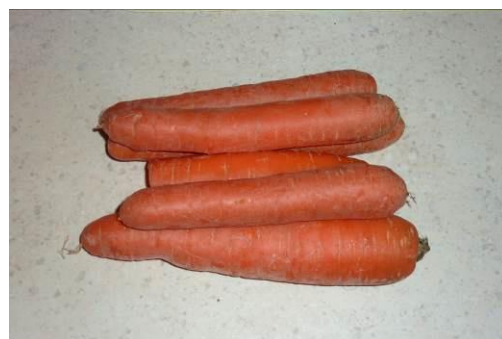
19. Берём лук репчатый



20. Чистим лук репчатый



21. Нарезаем лук тонкими четвертинками колец



22. Берём морковь



23. Нарезаем морковь короткими брусочками



24. Берём курагу

Плов из говядины и свинины с рисом "Басмати Экстра" и курагой



25. Нарезаем курагу мелкими кусочками



26. Берём чеснок



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



28. Берём зиру



29. Добавляем шафран в специи для плова



30. Берём барбарис сушёный



31. Отмеряем пропорции специи для плова, зиры и барбариса сушёного



32. Берём масло растительное



33. Ставим казан на огонь



34. Наливаем масло растительное в казан и доводим до кипения



35. Кладём говядину в кипящее масло



36. Обжариваем говядину в кипящем масле

Плов из говядины и свинины с рисом "Басмати Экстра" и курагой



37. Периодически перемешиваем содержимое казана



38. Кладём свинину в кипящее масло



39. Обжариваем говядину и свинину в кипящем масле



40. Кладём лук в казан



41. Кладём морковь в казан



42. Кладём первый слой риса в казан



43. Кладём первую половину порции зиры в казан



44. Кладём первую половину порции приправы для плова в казан



45. Кладём первую половину порции барбариса в казан



46. Кладём первую половину порции кураги в казан



47. Кладём вторую порцию риса



48. Кладём вторую половину порции зиры в казан

Плов из говядины и свинины с рисом "Басмати Экстра" и курагой



49. Кладём вторую половину порции приправы для плова в казан



50. Кладём вторую половину порции барбариса в казан



51. Кладём вторую половину порции кураги в казан



52. Кладём третью порцию риса в казан



53. Утапливаем головки чеснока в рис надрезами вниз



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



55. Делаем в рисе вертикальные отверстия для выпаривания влаги



56. Готовим под крышкой на малом огне до кондиции риса



53. По готовности риса извлекаем головки чеснока из плова



54. Головки чеснока укладываем на отдельную тарелку



55. Плов перемешиваем



56. Готовый плов подаём на стол