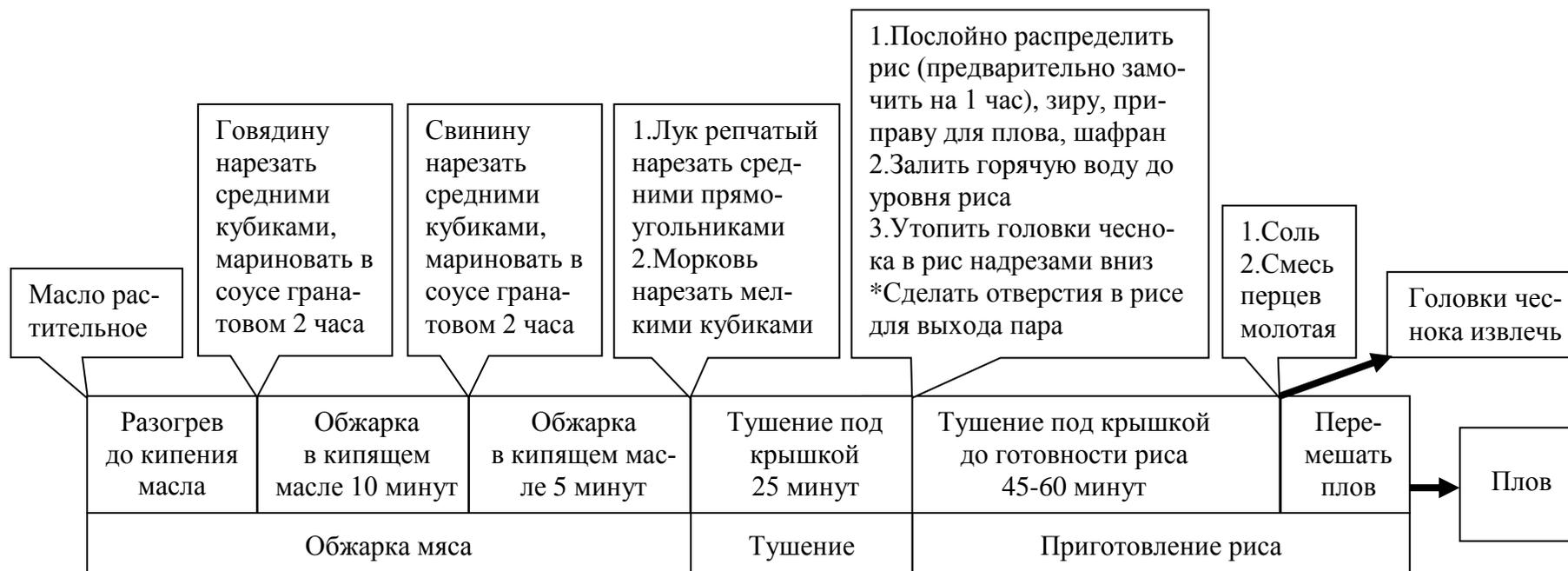


## Плов из говядины и свинины с рисом "Басмати Экстра" – "Деликатный" (khurs.ru - 2015)



1. Рис "Басмати Экстра" – 1 кг
2. Говядина – 0,8 кг
3. Свинина – 0,4 кг
4. Лук репчатый – 1,1 кг
5. Морковь – 0,7 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 – 30-35 г
10. Зира – 25 г
11. Шафран
12. Смесь перцев молотая
13. Соус гранатовый "Наршараб"
14. Соль – 15-20 г
15. Вода горячая



## Плов из говядины и свинины с рисом "Басмати Экстра" – "Деликатный"



1. Берём рис "Басмати Экстра"



2. Пересыпаем рис в миску



3. Предварительно замачиваем рис в воде



4. Берём лук репчатый



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый на прямоуголь-ники среднего размера



7. Берём морковь



8. Чистим и режем морковь мелкими кубиками



9. Берём соус гранатовый "Наршараб"



10. Берём свинину охлаждённую



11. Готовим свинину охлаждённую



12. Режем свинину на мелки порци-онные кусочки

## Плов из говядины и свинины с рисом "Басмати Экстра" – "Деликатный"



13. Поливаем свинину соусом гранатовым



14. Берём говядину охлаждённую



15. Режем говядину на мелкие порционные кусочки



16. Поливаем говядину соусом гранатовым и даём настояться



17. Берём чеснок



18. Надрезаем каждую дольку в нижней части головки чеснока



19. Берём масло растительное



20. Берём шафран



21. Берём зиру



22. Отмеряем специи для приготовления плова, зиру и шафран



23. Смешиваем специи



24. Отмеряем соль и смесь перцев молотую

## Плов из говядины и свинины с рисом "Басмати Экстра" – "Деликатный"



25. Ставим казан на огонь



26. Наливаем растительное масло в казан и доводим до кипения



27. Кладём говядину в кипящее масло



28. Обжариваем говядину в кипящем масле



29. Кладём свинину в казан и перемешиваем все мясо в казане



30. Кладём лук репчатый в казан



31. Кладём морковь в казан



32. Накрываем казан крышкой и готовим мясо с овощами на малом огне



33. Снимаем крышку с казана, выравниваем поверхность моркови



34. Кладём первую часть риса в казан



35. Кладём первую часть специй в казан



36. Кладём вторую часть риса в казан

## Плов из говядины и свинины с рисом "Басмати Экстра" – "Деликатный"



37. Кладём вторую часть специй в казан



38. Кладём третью часть риса в казан



39. Заливаем горячую воду до уровня поверхности риса



40. Утапливаем головки чеснока в рис надрезами вниз



41. Прodelываем отверстия для выхода пара



42. Готовим плов на малом огне под крышкой с малым зазором



43. По готовности риса снимаем плов с огня



44. Укладываем головки чеснока на отдельную тарелку



45. Перемешиваем содержимое казана



46. Плов готов. Можно подавать к столу или подготовить к хранению



47. Укладываем пару головок чеснока в контейнер



48. Контейнер можно укладывать в холодильник