

Рецепт самого вкусного в мире Плова от компании «ДДМ»

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 15 ПОРЦИЙ

1. мясо – 1 кг;
2. рис (сорт Басмати) – 1 кг;
3. морковь - 1200 г;
4. лук – 3 головки;
5. масло растительное - 500 г;
6. соль по вкусу;
7. зира – 2 ч. ложки;
8. барбарис - 50 ягод;
9. чеснок – 3 головки;
10. вода.



ПОДГОТОВКА

1. Готовим казан, дрова или плиту.
2. Морковь режем соломкой.
3. Чистим лук и режем мелко кубиками.
4. Чистим от шелухи чеснок.
5. Мясо режем на мелкие кусочки поперек волокон.
6. Растолочь зиру.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В сухой казан наливаем 500 г масла. На максимальном огне разогреваем масло, проверяем луком (бросаем маленький кусочек), если вспенивается, значит готово. Выкладываем мелко нарезанный лук в масло, жарим на максимальном огне до золотистого цвета. Когда лук готов, выкладываем в масло мясо.

Жарим на максимальном огне до выхода из мяса воды (10-15 мин). Затем, выкладываем морковь и жарим все вместе до готовности всего 10-15 мин. Огонь все еще максимальный. Далее наливаем воду 2-2,5 литра, кладем туда чеснок, барбарис и соль. Варим на среднем огне 35-40 мин.

Через 20 минут, после того, как заложили чеснок, в емкость с рисом кладем 2-3 ст. ложки соли (прямо в сухой рис), заливаем рис кипятком, выдерживаем 15-20 минут. Затем промываем рис до прозрачной воды.

После того, как поварили мясо 30-40 мин, вынимаем из бульона чеснок, далее выкладываем по кругу (от краев к центру) замоченный и промытый рис в казан. Когда рис уложен, осторожно разравниваем его не затрагивая слой моркови и мяса. Вода должна быть примерно на 1 см выше риса. Добавляем огня и варим 15-20 минут до того момента, пока вода булькает внутри риса, ниже поверхности риса на 2-3 см. Кладем зиру. Рис укладываем горкой, втыкаем в него чеснок и плотно закрываем крышкой. Между крышкой и казаном проложить мокрую марлю или полотенце, для лучшей плотности.

Через 15 минут плов готов.

Выкладываем плов аккуратно, перемешивая рис с мясом и морковью.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!