

Сегодня был плов.♥

Сегодня был плов.♥ Почему “был”? Да потому что не успела

Почему “был”? Да потому что не успела оглянуться, как он исчез. Планировала ...

Планировала этим блюдом “закрыть” обед на пару дней, но не получилось.?

Рецепт классический, на плите. Главное, взять правильный толстодонный казан. У меня чугунный, прекрасный, обожаю его!

Растапливаем жир, убираем, обжариваем мясо на большом огне. Когда чуть обжарится, добавляем морковь и лук, порезанные соломкой. Обжариваем и активно мешаем.

Потом соль, перец, специи для плова. У меня @sonnentor

Когда овощи обжарились, добавляю рис, предварительно замочив его в воде. Немного обжариваю рис с мясом и овощами. Он должен пропитаться соком.

Далее кипятим воду и добавляем ее в плов, примерно на 1 см выше. Убавляем огонь и забываем минут на 20.?

Не забудьте положить головку чеснока в рис!👉

Прекрасно!