Плов с индейкой

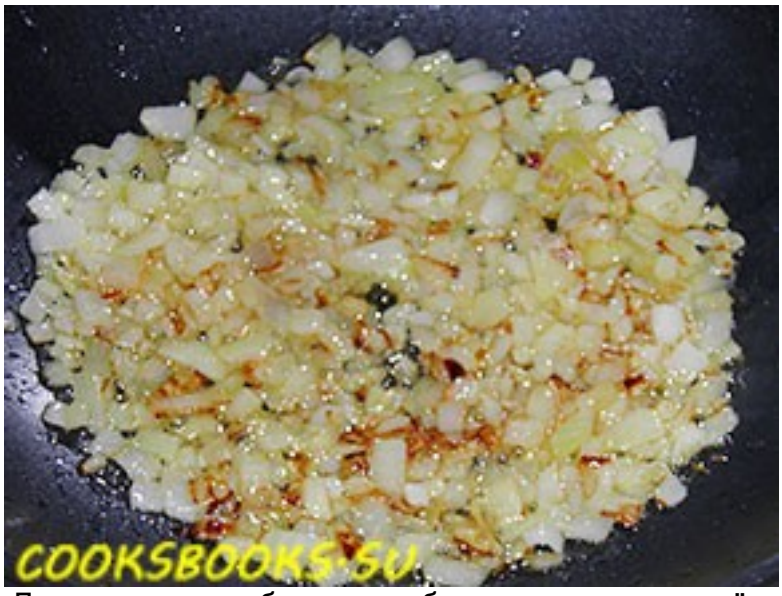
Добавил(а) Оля
03.11.14 12:22 - Последнее обновление 03.11.14 12:52



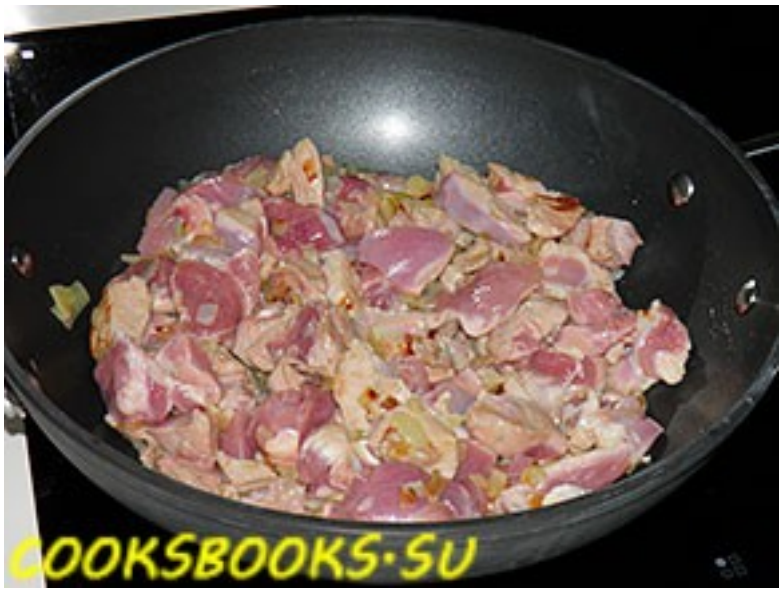


Продукты

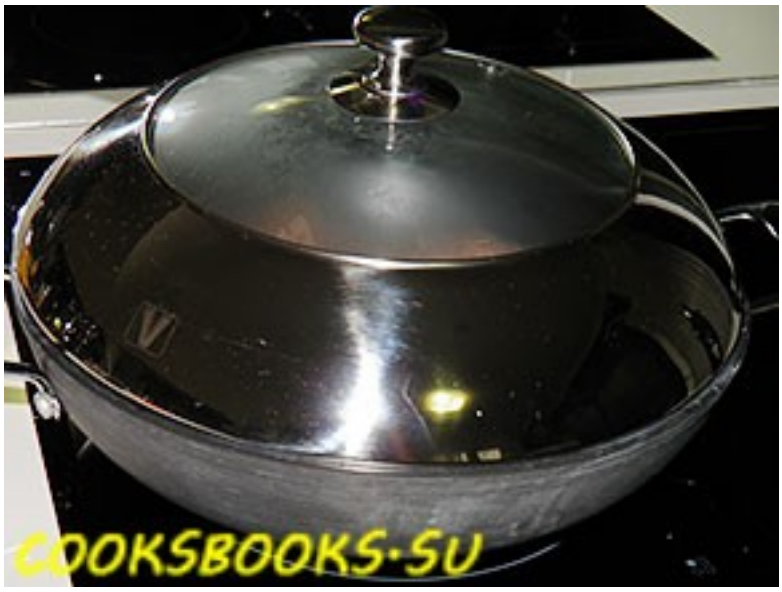
- Филе голени индейки - 500 гр., рис - 300 гр.
- Лук - 2 шт., Морковь - 2 шт.
- Чеснок - 1 головка.
- Масло сливочное - 100 гр., соль, перец, специи для плова



Лук нарезаем кубиками и обжариваем в раскалённом масле до золотистого цвета.



Добавляем мясо, нарезанное небольшими кусочками, перемешиваем.



Жарим под закрытой крышкой, пока не выпарится вся жидкость и мясо немного не обжариться,



Когда мясо приготовится, солим, перчим, добавляем специи для плова по вкусу.

Морковь трём на крупной тёрка. Выкладываем в мясо. Перемешиваем.



Рис моем, заливаем холодной воде и оставляем на 20-30 минут. Сливаем воду.

Рис выкладываем ровным слоем на мясо. В центр кладём головку чеснока.



Осторожно заливаем водой на 1,5 см. выше риса. Закрываем крышкой и тушим около 30 минут.



В готовый плов можно добавить мелко рубленный свежий укроп. Перемешать.



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}