Плов с шампиньонами и куриными сердцами

Добавил(а) Оля
21.06.09 15:03 - Последнее обновление 03.02.10 05:35





Продукты

- Куриные сердца - 500 гр.
- Шампиньоны - 300 гр.
- Морковь - 2 шт., лук - 2 шт.
- Рис - 300 гр., Чеснок - 2 дольки.

- Масло сливочное - 150 гр.
- Специи для плова, укроп, петрушка.
- Время приготовления 45 мин.



Куриные сердца.

Куриные сердца варим 20 мин в подсоленной воде.



Морковь.

Морковь трём на крупной тёрке.



Лук.

Лук нарезаем кубиками.



Шампиньоны.

Грибы нарезаем крупными кусочками.



Лук.

В кастрюле или казане, в которой будем готовить плов, растапливаем масло и слегка обжариваем



Грибы.

В лук добавляем шампиньоны, обжариваем 3-5 мин.



Морковь.

В грибы и лук добавляем морковь и тушим еще 5 минут.



Куриные сердца.

Куриные сердца выкладываем в кастрюлю с грибами, луком и морковью.

Всё перемешиваем и тушим 2-3 мин.

Немного солим, перчим.



Плов с грибами и куриными сердцами.

Рис промываем в холодной воде, выкладываем в кастрюлю.

Заливаем плов водой на 1,5 см. выше риса.

Доводим до кипения, добавляем специи для плова, немного перемешиваем, убавляем огонь.

Оставляем плов на слабом огне до готовности, это около 20 мин.

За 5 мин до готовности добавляем измельчённый чеснок и зелень.

{kunena_discuss:12}