

Плов из курицы(Турецкая кухня)

Автор: Jaxa

16.12.2010 16:53 -



Очень вкусно и красиво.

Требуемые ингредиенты

- курица 200 гр.
- морковь 20 гр.
- петрушка 20 гр.
- сельдерей (корень) 10 гр.
- лук репчатый 20 гр.
- перец стручковый маринованный
- масло сливочное 25 гр.
- рис 60 гр.
- изюм 10 гр.
- миндаль 10 гр.
- перец черный молотый
- соль

Курицу варят в подсоленной воде с кореньями и луком до готовности. Промытый и высушенный рис поджаривают в масле до прозрачности и заливают бульоном. Заправляют солью, перцем, добавляют изюм, дают бурно прокипеть 10 мин, затем закрывают кастрюлю и ставят в водяную баню еще на 15 мин. Снимают мясо костей, нарезают б кусочками и обжаривают в масле. Обжаренные кусочки миндаля и маринованный стручковый перец соединяют с мясом и рисом.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

Плов из курицы(Турецкая кухня)

Автор: Жаха

16.12.2010 16:53 -

{jcomments on}