Плов в мультиварке

OsThemes · 18.02.2024



Время готовки

60 минут

Сложность

Средне

Серверовка

4

Описание

Плов – довольно сложное блюдо, готовить которое берутся опытные хозяйки. Но с появлением мультиварок это стало гораздо проще и теперь с его приготовлением может справиться даже новичок. Популярность этого блюда обусловлена его неповторимым вкусом благодаря сочетанию различных специй, пряностей и душистых трав. Традиционно в него кладут на выбор: зиру, кардамон, перец, куркуму или карри. Однако следует быть осторожным, чтобы не перестараться с остротой. Приготовить такое угощение можно для простого семейного ужина или на праздник. Такая еда вполне уместна для торжества и будет красиво смотреться на столе, а гости точно останутся довольны.

Ингредиенты

- лук репчатый — 100 г
- соль
- масло растительное — 70 мл
- специи
- морковь — 100 г
- чеснок — 10 г
- вода — 380 мл
- шея свиная — 300 г
- рис шлифованный — 300 г.

Способ приготовления

1. Рис промыть.
2. Мясо нарезать кубиками по 2 см, морковь и лук нарезать соломкой, чеснок промыть (можно не чистить).
3. Мясо, морковь и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль и специи, перемешать.
4. Сверху на мясо выложить рис и разровнять, в него заложить зубчики чеснока.
5. Добавить в чашу воду.
6. Установить программу «ПЛОВ», время приготовления — 1 час.
7. Готовить до окончания программы.
8. Готовый плов перемешать.