

РУССКИЙ ПРОЕКТ®

Рецепт классического плова

Итак, когда все ингредиенты подготовлены, начинаем процесс готовки. Вначале в заранее нагретый и раскаленный на печке казан заливают растительное масло, а чтобы избавиться от его специфического запаха, в кипящее масло бросают луковицу или небольшую баранью косточку. Как только луковица станет желтой, ее удаляют и кладут мясо.

В деревнях вместо растительного масла принято использовать курдючный жир, который режут на мелкие кусочки и бросают в казан. Как только жир полностью вытопится, шкварки вынимают, а в жир для обжарки кладут куски мяса.

Мясо необходимо обжаривать до тех пор, пока на нем не образуется румяная корочка. После чего в казан незамедлительно кладется порезанный аккуратными кольцами лук. Как только лук начнет подрумяниваться и принимать золотистый цвет, добавляют нарезанную соломкой морковь. Теперь помешивая, чтобы морковь не пригорела, нужно прожарить ее пока она не станет мягкой.

Потом наливают горячую воду, причем, чем более жесткое мясо, тем больше добавляют воды и бросают специи. Состав специй не ограничен, все зависит от вашего вкуса, попробуйте поэкспериментировать. То, что получилось, является основой плова или как его называют зирвак. В него можно добавить головку чеснока или жгучий перец. После этого зирвак оставляют увариваться на среднем огне.

Теперь подошло время риса. Для плова берут специальные сорта, которые не развариваются и при этом хорошо впитывают влагу. Но если их нет, то можно использовать обычный длиннозерновое рис, правда, он получится немного суховатым.

Рис нужно тщательно промыть в нескольких водах, после этого его выкладывают на зирвак, особым способом, по спирали, от стенки казана к центру. После этого рис ровняют, только нельзя его смешивать с зирваком, и заливают в казан кипятком, покрыв рис на 2-3 сантиметра. После этого рис немного можно посолить.

Чтобы рис сварился, а жир и масло из основы плова поднялось и пропитало весь рис, нужно сделать огонь сильнее. Казан крышкой не закрывается.

После того, как рис впитает всю воду, в нем делают тыльной стороной вилки несколько отверстий и наливают в них кипятком, после чего казан закрывается, огонь убавляется. Плову осталось потомиться еще минут сорок, и он готов. Осталось его перемешать и накладывать в тарелки.

Ингредиенты для основного варианта:

- баранина на кости - не менее 2-х кг
- курдючный жир - 300 г
- морковь - 400 г
- лук репчатый - 300 г
- чеснок - 5 головок
- острый перец - 1 стручок
- чеснок - 5 головок
- рис длиннозерновой - 1 кг
- зира - 1 чайная ложка
- молотый кориандр - 0,5 чайной ложки
- перец чёрный - по вкусу
- соль

