|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Время приготовления:** 45 минут |
| **Количество порций:** 6 |
| **Описание:** Настоящий Плов по-узбекски: он имеет кучу секретов в технологии приготовления. Здесь я привожу эти секреты. Вызнала у потомственного узбека. Очень вкусно! Возиться вы будете 45 -50 минут, затем он еще самостоятельно готовится час и полчасика на выдержку в одеяле (для любителей классического подхода). Мы выдержать не можем - едим сразу ))) |
|  |
| [просмотров - 206635]  |

 |
| **Ингредиенты для "Настоящий Плов - все его секреты"**  |
| * [Мясо](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1177) (баранина или курица или свинина) — 0,5 кг
* [Морковь](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1131) — 0,5 кг
* [Лук репчатый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1011) — 0,5 кг
* [Растительное масло](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2749) — 0,3 стак.
* [Соль и специи по вкусу](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/8038) (хмели-сунели, барбарис)
* [Рис](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1528) — 1 стак.
* [Вода холодная](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2449)
* [Чеснок](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2036) — 6 зуб.
 |
| **Рецепт "Настоящий Плов - все его секреты"** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Настоящий Плов - все его секреты ингредиенты | Секрет № 1: Морковь резать длинной соломкой! Никаких терок для моркови! Соломку делаем так: морковь режем по диагонали на пластинки толщиной 4-5 мм. Затем разрезаем пластинки вдоль их длинной стороны, толшина 4-5 мм.Не бойтесь переборщить с длиной, чем длиннее соломка - тем вкуснее плов.Лук режем полукольцами. Мясо - размеры кусков на глаз, не мелко!Мясо должно жирненьким. Если берете курицу, то не филе, а окорочок, голень и т.п., с кожей. |

|  |  |
| --- | --- |
| Настоящий Плов - все его секреты ингредиенты | Секрет № 2: соотношение мясо : морковь : лук = 1:1:1 !Я делаю из курицы - бедрышки режу на 4 части, плюс целые голени. Например здесь 2 бедра + 3 голени.Заведите 3 одинаковых плошки и отмеряйте 1:1:1 прямо по объёму, на граммы не обращайте внимания. |

|  |  |
| --- | --- |
| Настоящий Плов - все его секреты ингредиенты | Секрет № 3: готовим Зирвак - основу плова. Это смесь мяса, моркови и лука.В сковороду налить 0,3 стакана растительного масла, раскалить его, всыпать мясо, морковь, лук.Не бойтесь, если получится слегка "с горкой" - это упарится. |

|  |  |
| --- | --- |
| Настоящий Плов - все его секреты ингредиенты | Секрет № 4: Зирвак готовим на самом сильном огне, примерно 20-30 минут.Половину времени без крышки, и перемешиваем. Половину времени под крышкой, иногда перемешиваем.Лучшая сковорода - толстая чугунная, или толстый чугунный казан. Крышка - плотно прилегает.Осторожнее с силой огня, если у вас газовая плита - они обычно мощнее остальных. Пробуйте. |

|  |  |
| --- | --- |
| Настоящий Плов - все его секреты ингредиенты | Секрет № 5: на середине приготовления Зирвака посолить и засыпать специи,после этого упариваем под крышкой. Соль - как усилитель вкуса моркови-лука, не переборщите!Вкус должен получиться слегка солоноватый, насыщенный морковно-луковый.Специи: я кладу хмели-сунели (без розмарина в составе!) и барбарис.Еще можно: молотый кумин, базилик, кориандр, черный молотый перец, тмин,лавровый лист (немного!), любые другие специи из состава хмели-сунели.Для любителей: зира, и можно добавить порезанные чернослив и/или курагу - узбеки это любят, а я не очень. |

|  |  |
| --- | --- |
| Настоящий Плов - все его секреты ингредиенты | Секрет № 6: рис готовится как описано ниже.После упаривания Зирвака освободилось место - засыпаем рис, прямо рассыпаем его сверху и не перемешиваем.И заливаем холодной! водой, так чтоб чуть прикрыть рис.Немедленно закрываем крышкой и переставляем на другую конфорку - на слабый огонь.Я ставлю на 2 (всего у меня 6 делений). Готовить примерно 1 час, не перемешивать.Открывать не рекомендуется. |

|  |  |
| --- | --- |
| Настоящий Плов - все его секреты ингредиенты | Секрет № 7: за 5-10 минут до готовности сверху воткнуть зубчики чеснока - очищенные (за 5 мин до готовности) или прямо в кожуре (за 10 мин).Плов готов. Для улучшения вкуса завернуть в одеяло и выдержать 30-60 минут. |

 |