ПЛОВ ЗА 15 МИНУТ

Вы конечно решите, что я с вами заигрываю, если скажу, что не собиралась сегодня снимать рецепт… а уж тем более так плотно обедать! Но все, кто смотрит мои истории в инстаграм видели, что я спонтанно решила приготовить на обед плов. Времени было очень мало, получилось очень вкусно! Поэтому голосованием решили, рецепту быть!

Посуда - Kate Voronina Ceramics
Instagram - @kattvoronina
KateVoronina.etsy.com

Понадобится:

рис арборио – 200 граммов
говяжий антрекот – 200 граммов
лук – ½
хмели-сунели – 1 столовая ложка

морковь – ½
чернослив - 4-5 штук
чеснок – 3 зубочка
соль и перец по вкусу
масло для жарки

Приготовление:

Поставь полный чайник воды, чтобы закипела. Сковороду с толстым дном или казанок разогрей, добавь растительное масло и обжарь мелкопорезанный лук до золотистого цвета. Добавь нарезанное некрупными кубиками мясо. Хорошо обжарь его интенсивно помешивая. Добавь натертую морковку и перемешай. Добавь рис, раздавленный чеснок и обжаривай еще пару минут на большом огне. Добавь специи, влей воду (в два раза больше, чем риса с мясом), посоли, перемешай и накрой крышкой. Готовь на небольшом огне 15 минут под крышкой. За пять минут до конца добавь порезанный, предварительно замоченный в кипятке чернослив.