

Как приготовить плов с курицей

1

Для приготовления нам понадобятся курица, репчатый лук, морковь, рис басмати, чеснок, кумин, барбарис, масло растительно, соль.



2

Разделать курицу на бедра, голени, крылышки и грудки, грудки разрезать на крупные куски. В казане хорошо разогреть растительное масло и обжарить куриное мясо до золотистого цвета. Лучше обжаривать мясо частями, иначе курица будет не жариться, а тушиться.



3

Обжарить лук, нарезанный соломкой, до прозрачности, затем добавить нарезанную соломкой морковь, обжаривать еще 2–3 минуты. Вернуть в казан курицу, добавить головку чеснока, специи и соль, влить 1 литр горячей воды и тушить на небольшом огне 40 минут, накрыв крышкой.



4

Рис тщательно промыть под проточной водой. Затем обжарить его на сухой сковороде, на небольшом огне, постоянно помешивая. Это займет 7–10 минут. Затем переложить рис в казан, накрыть крышкой и оставить на 30 минут.





Спустя 30 минут можно немного перемешать рис и проверить его готовность. Если рис еще не готов, а вода уже выпарилась, нужно сделать в плове несколько отверстий, влить в них около половины стакана воды и подержать под крышкой еще 5–10 минут.



Приятного аппетита!