



Выбор риса – по-настоящему ответственное дело, от него зависит большая часть успеха. Единственные главные необходимые компоненты – рис и сухофрукты.

Давать рекомендации по этому процессу трудно, придется действовать методом проб и ошибок. На мой взгляд, лучше остановиться на рисе с крупными круглыми зернами. Хороший плов получается при использовании популярного длиннозерного сорта басмати. Главное требование – рис не должен слипаться, но проверить это можно только в ходе эксперимента. Еще одна рекомендация – не используйте пропаренный рис, вкус получается совсем не тот. Впрочем, на вкус и цвет...

Все остальные компоненты можно либо исключить, либо заменить чем-то похожим, либо дополнить чем-нибудь, что, по мнению повара, улучшит вкус и сделает плов неповторимым. К таким составляющим относятся растительное масло, морковь, лук и зелень, мясо и сухофрукты – изюм, курага, чернослив. Именно сухофрукты делают плов по-настоящему пикантным блюдом азиатской кухни.

Способ приготовления для мультиварки

Очень удобно и быстро приготовить плов можно используя мультиварку .

1. Промойте рис, дайте стечь воде. Используйте сухофрукты, готовые к употреблению в пищу без предварительной подготовки.

2. В кастрюлю от Мультиварки выложите в строго указанной последовательности все ингредиенты для приготовления плова. Стручок ванили, разрежьте вдоль, выскоблите семена и поместите вместе со стручком в центр кастрюли. Выберите режим **Плов** и нажмите на кнопку

Старт.

3. После звукового сигнала выньте стручок ванили, перемешайте плов и оставьте в режиме **Подогрев** на 20-30 минут, затем опрокиньте плов на блюдо и подавайте к столу.

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - [ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ](#)