

## Плов с морепродуктами

 40 минут

### Вам понадобится

Рис длиннозерный(пропаренный)	220 г
Креветки тигровые очищенные	150 г
Рыба белая (филе)	80 г
Бульон рыбный	280 г
Перец болгарский	100 г
Помидоры	80 г
Масло оливковое	20 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу
Чеснок	6 г

### Инвентарь

Фольгированная форма — 31 x 21 x 5 см

# Приготовление

- 1 Рис промыть. Креветки нарезать на 3 части, рыбу нарезать средними кубиками. Чеснок измельчить. Помидоры и перец нарезать средними кубиками.
- 2 В форме смешать все ингредиенты. Накрыть форму листом фольги, подвернуть края.
- 3 Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 230°. Установить температуру нижнего нагревателя на 230°. Время приготовления 23- 25 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Поставить форму с пловом. Закрыть крышку. Нажать «Старт».

**Плов с морепродуктами**