

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