

Плов со свиной

Вам понадобится

Рис шлифованный	500 г
Шея свиная	500 г
Морковь	200 г
Лук репчатый	200 г
Чеснок	15 г
Вода	700 мл
Масло растительное	30 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Рис промыть до прозрачной воды. Мясо промыть и нарезать кубиками по 2,5-3 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать тонкой соломкой, чеснок промыть.
- 2 В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу ЖАРКА. Время приготовления 10 минут. Нажать «Старт».
- 3 После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить морковь и лук. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы.

4

Мясо выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи и перемешать. Сверху на мясо выложить рис и разровнять, в рис заложить зубчики чеснока, залить водой. Закрыть крышку.

5

Установит программу ПЛОВ, время приготовления 1 час. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы. После окончания приготовления плов перемешать.

Плов со свиной