

---

# Pilaw po uzbecku 25 min

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1262 razy.

Kuchnia z szybkowaru  
50 dag baraniny bez kości  
najlepiej z udź ca  
1 szklanka ryżu  
2 szklanki wody  
1 marchew  
1 cebula  
6 dag masła  
2 łyżki rodzyneków  
sól i pieprz do smaku

Mięso pokroić na nieduże kawałki, posolić , włożyć do szybkowaru. Zalać 1 szklanką wody, zamknąć szybkowar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie oczyścić warzywa; cebulę pokroić w półkrażki, a marchew na słomkę. Podduścić je rumieniąc, na połowie masła, wyłożyć do nieperforowanej wkładki, dodać ryż i rodzynki, zalać 2 szklankami zagotowanej wody. Szybkowar otworzyć , wstawić do niego wkładkę i zamknąć ponownie. Ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Ryż po ugotowaniu ułożyć na środku okrągłego półmiska, otoczyć pokrojonym na plasterki mięsem i częstkami surowych pomidorów.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD