

Презентация
на тему
«Приготовления плова»



Необходимые ингредиенты

Говядина

Рис

Масло

Лук репчатый

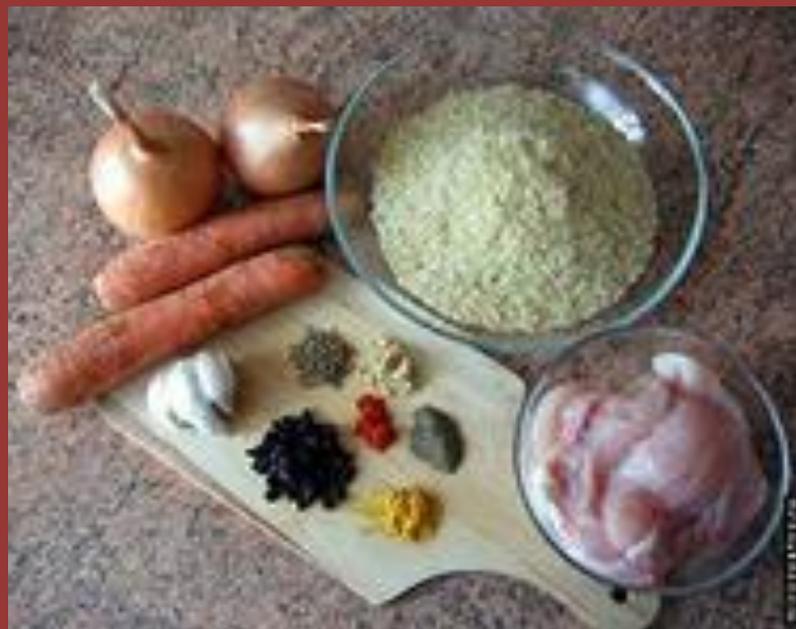
Морковь

Томат. пюре

Соль

Перец горошком

Лавровый лист



Мясо нарезают кубиками по 20-30 г, посыпают солью, перцем и обжаривают.



Морковь и лук, нарезают соломкой, пассируют. Добавляют томатное пюре и все вместе пассируют.



domovoda.ru

Рис промывают, замачивают в воде.



ФОТО РЕЦЕПТ

Мясо перекладывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой. Добавляют пассированное томатное пюре, пассированный лук и морковь нарезанные соломкой, предварительно замоченную рисовую крупу, перец горошком, лавровый лист и тушат до полуготовности. После чего доводят до готовности в жарочном шкафу.



При отпуске на тарелку кладут плов, посыпают измельченной зеленью петрушки или укропа.

