

## Плов на костре

### Ингредиенты

- Баранина - 1 кг
- Рис - 1 кг
- Лук - 600 г
- Морковь - 600 г
- Чеснок - 2-4 зубчика
- Растительное масло -
- Зира -
- Барбарис -
- Черный перец -
- Куркума -
- Имбирь -
- Паприка -
- Соль -



Рейтинг блюда: 0.5/5

### Процесс приготовления

1

Развести огонь и повесить над ним котелок. Влить в котелок растительное масло и нагреть.

2

Порезать мясо на кусочки и уложить в котелок. Нарезать соломкой морковь и лук полукольцами, выложить овощи в котелок к мясу. Немного все обжарить, затем приправить специями. Пожарить еще минут 5–10 в зависимости от силы огня и возможности часто помешивать смесь.

3

Затем засыпать рис и залить все водой, чтобы она была на пару пальцев выше, чем рис. Закрывать крышкой и оставить тушиться.

---

4

Минут через 20 положить в котелок (воткнуть поглубже) промытый чеснок прямо в кожуре или очищенный, закрыть крышкой, в идеале нужно уменьшить силу огня под котелком и томить до готовности.

---

5

Разложить плов по тарелкам и подавать к столу.

---

Приятного вам аппетита :)