Плов по турецки с курицей

Добавил(а) Оля
30.06.22 18:14 - Последнее обновление 30.06.22 18:55

Плов по турецки с курицей. Приятного аппетита!





Продукты

- Мясо курицы 1 кг., рис 1 ст., морковь 1 шт., лук 2 шт., рис пропаренный 1 ст., перец болг. 2 ш



Мясо обжариваем до золотистой корочки с двух сторон. Можно использовать любые части кури



Болгарский перец нарезаем крупными дольками. Обжариваем на растительном масле до золоти



Выкладываем из сковороды.



В этой же сковороде обжариваем лук нарезанный кубиками, морковь, натёртую на крупной тёрк



Добавляем немного специй (я взяла смесь золотистую с куркумой, и смесь ароматной соли).



В большую сковороду с толстым дном выкладываем обжаренное мясо, перец, курагу, инжир, гол



Добавляем 1 стакан пропаренного риса, 2 стакана воды. Закрываем сковороду крышкой. Даём п



На медленном огне го**Приятного аппетита!!!**й крышкой 45-55 минут.