Рисовый плов

Из расчета на 1 ст риса 50 гр сливочного масла и 1,25 ст воды.

Приготовить длинный рис я предпочитаю (Басмати).

В кастрюлю налить крутой кипяток и масло довести до кипения,после чего насыпать рис, посолить и на сильном огне довести до стадии, пока не появятся дырочки, после чего закрыть крышкой и уменьшить огонь до минимума. Крышку, можно обвернуть чайным полотенцем, чтобы она плотно прикрывала бы кастрюлю. И оставить ее немного протомиться. Не могу написать точного времени, оно зависит от сорта риса. Плов получается вкусным, рассыпчатым. Не переварите его,все  что касалось макаронных изделий, актуально и в случае с рисом.

|  |  |
| --- | --- |
| https://lh3.googleusercontent.com/ukQZudh9UyQ80s1qvbVx3LBsRdJNVHf5fMkop3-5UOKaS52Ns9mBwE_0JxrjFOpMYY7UsHVuR8bnH4LiiNS2_YtIz1kQaF2SZ9RNjkJk3nub3oUmzeK-f9CHKgbxbzD_5GwNUo5O | https://lh6.googleusercontent.com/xpFsGKiApujnbINQWBe_4LMcM8ide6dqA-RppcC_sQYHVr8aWsugcjuVgesxmQm9rKV2_7xZMYwmXh37X8J4oECMiScxR0oqdw-EHzqb9IZWK1xr_K1AH0leMO-H6eqhdnpPwdCi |
| https://lh5.googleusercontent.com/srISH2immiF2nkHNY9aOkzrV8Yl8AcT2jvLa2dnOlHGt-O61Rjl4b_HrwBatns2C1j9nJveNNqFgZptgCyH2ZazDMpOdexwnEPFOBpZMyO9HGotky6hyV5Mo640f0vK6cQ9qALo5 | https://lh6.googleusercontent.com/kLHFAVnA7_ClkB1QTwO-Pk2h2Vzox9D1lzbHrMW0lZ7b5VsFc6McqhQ7hqJqFO76a7J6ZEWNY3qDW5RXXXFUR1VMkZMqySODr3rYuHa9xrQCzdkvKsBUcSaZ4glFlTYIIiAXlhmR |
| https://lh4.googleusercontent.com/9jnR6GTEFfxPJht6nEG0wldJ83QRP1lAu7gehifc0IKrV_7iAN39eAQXnTfa6OO5OCEI1x3Jbr9TSQ7XJDOIzYMtvOroViakG_CO6xQqrslHdGPEH2z41ymcYsGqqoytDSQWHmcc | https://lh5.googleusercontent.com/OYfXyqFsx1n-9NWI7wvHWzaqlYW3fMsA5b4xTqqY8Z05imELhbYt1yZxDyw4UtnPjwBCJbsmE__15nX_L6vCjBHscTJud3J2m15u3cya6uzvDeQEXaoLPjSeISm75iVODNb_7A2F |
| https://lh5.googleusercontent.com/vEsQKIEzjPHVlnJgoRvqCC0v52h8X7mpLaqcrTUZvPoDTfcxxFTOr2R0mtzfOPokc9_8oe7g4Gf0bg9dRt6obg5yQIOa1cNSL-7SYMqRheVLs61lezV2UIP-9-exLY6b1mc55s5t | https://lh3.googleusercontent.com/sa7__O8cid0cQulhMtTE-p1fjqHu02sza71ehUn3ckxP73Wi1nAvwzsw1EuqOcySYDvjTbQ9_f6iQdvmsgcvMuJyv_yOBqty_UOILwG6Hf5ibPS0hQ2YOTxGAJ3BBOPEncYlz7kM |
| https://lh4.googleusercontent.com/Xh0RWvRT-8zQHfSNdOG00PFWh_icTIniy8KpKOI43D4Jenteu_TmSIZOTpdqqcFNS4Q9t3_8Fbm4-Z9HWa_LinSSUbNL8Z9D2JgS5FY_meyR7ulthGLCWS5cXkUW4Tfi-8ye8AV- | https://lh5.googleusercontent.com/NmPU82aWxiOkgCilbToCt3z9D9NXLgC301LSm7f1beofsDmzUnkPbdaI1iPaopd4-A55PNSDBGQKGrQt0CYaqLZARz7kdNNh51jmwFFzlEyIFbvlJeZNncKZQpA-M_LsoZ7bS04i |
| https://lh5.googleusercontent.com/-bT86uCH89jisvbWt87OyESncYxaV3k8hYXMWwo3-iuqjKmJN70HyOZTS7m2Io6VnLaFoijEMcJTJkKS3C-i2pPqX1VTiCI0RfGZLAEehdkAkloUxksOvMgyZmnjcAvA6YvPulsL | https://lh4.googleusercontent.com/NbXjlmW25G4PSjiZu6ii5IYsN4uiR-1DYiI0uOFu2Yv62BNEVPri1EAkF6IbeFHhU_zdYlgVKrXXfztZaOeFoID1Zrh3OWIOf0VhrTxHwreuVSDJw1ywZAI5Sc_Q5IxzfUMVYmbX |
| https://lh6.googleusercontent.com/_1R9cNWlPhmZ9QDwrEdqS9XKAG9z7FwvnG0pdyhJZ-k-hhtuHaAPcJLnvkC9cVGgB8U3e_n0s3uu-s-UA3nQL-oV8fRqcJuXAEuaBXrXWVQrbHydWyRV7ueobAsqJxmgIZrXIUjj | https://lh6.googleusercontent.com/32onFhF7PVBDFReRYPb4cI7XiP1CNkB85x7I4cuPi--YvbGt4pJ2L4iPaWo9U_X8bCXrpzBjiIhUSxySduLJ8h91vm6i-tuhSMo0qaWTE2ojZl24PIAAUh7AdQN23Y0bQhSV8Cuo |