PLOVAS SU ANTIENOS ŠAŠLYKO MĖSA



Gaminimas

Ryžius kelis kartus perplaunu šaltu vandeniu, kol vanduo taps beveik skaidrus.
Pasmulkinu antieną ir daržoves.
Gilioje keptuvėje apkepu antieną ir atidedu į lėkštę.
Į tą pačią keptuvę dedu pasmulkintas morkas ir svogūnus, šiek tiek apkepu ir grąžinu atgal į keptuvę mėsą.
Sudedu nuplautas razinas, prieskonius, viską išmaišau.
Į keptuvę ant mėsos ir daržovių dedu ryžius, juos tolygiai paskirstau ir užpilu vandeniu.
Įsmeigiu česnako galvutę, dedu kelis lauro lapelius.
Užvirus vandeniui, sumažinu kaitrą, uždengiu dangtį ir palieku ~20min.
Po 20min. išjungiu kaitrą ir palieku pastovėti dar ~10-15min.
Prieš patiekiant plovą išmaišau ir apibarstau smulkintomis petražolėmis.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Liežuvis food.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

450 g	Kitchen me marinuoto antienos šašlyko
250 g	basmati ryžių
500 ml	vandens
2 vnt.	morkų
2 vnt.	svogūnų
1 vnt.	česnako
saujos	razinų
1 a.š.	prieskonių plovu

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/plovas-su-antienos-saslyko-mesa.htm?tpl=pdf