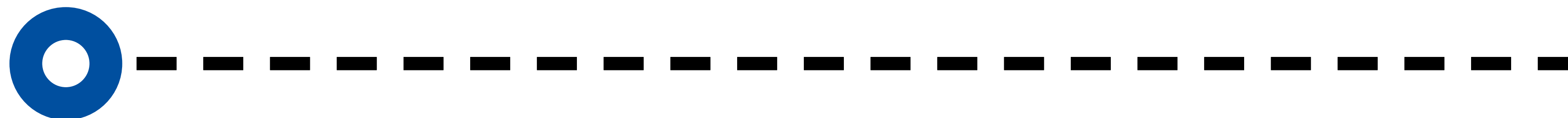


Przepis autorstwa
Oksany Szatogo

Uzbecki płatow



Składniki

500 g mięsa (baraniny, wołowiny lub wieprzowiny)

500 g ryżu długoziarnistego białego

500 g marchwi

120 g cebuli

1 czosnek

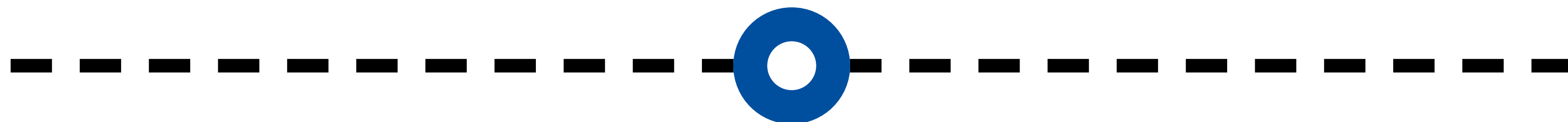
80 g ciecierzycy

sól, przyprawy

300 ml olej

woda

1 ostra papryka



Przygotowanie

Do garnka o grubym dnie wlać olej. Wrzucić kawałki mięsa, a potem cebulę, obsmażyć. Dodać słupki marchwi, smażyć jeszcze kilka minut. Posypać solą, pieprzem, przyprawami. Zalać wodą i dusić 45–60 minut. Tak powstaje zierwak. 10 min przed końcem gotowania zierwaku dodać ciecierzycę i potem ostrą paprykę w całości. Na wierzch położyć warstwę namoczonego i odsączonego ryżu. Szczelnie zamknąć. Woda powinna sięgać na dłoń ponad ryżem. W razie potrzeby wody należy dolać. Teraz na dużym ogniu, w odkrytym garnku, odparować wodę. Robić w potrawie trzonkiem łyżki dziury do dna, żeby woda szybciej odparowała. W tym momencie mieszać ryż tylko z wierzchu. Ryż na potrawie uformować w kształt kopczyka. Przyklepać. Przykryć pokrywką i na najmniejszym ogniu dusić jeszcze 40 minut. Pod pokrywką umieścić ręczniki papierowe, które wchłaniają wilgoć, zmieniać je w czasie gotowania.

