Горловский Медиа Портал
12.01.17 17:40



Как приготовить плов с курицей в мультиварке без рук мужчины. Необходимые ингредиенты, пошаговый рецепт приготовления, советы опытных хозяек по приготовлению плова.

Обычно для приготовления плова требуется казан и мужские руки. Но в наше время для готовки этого вкуснейшего блюда можно использовать современную кухонную технику, поэтому любая хозяйка сможет приготовить плов с курицей в мультиварке и без мужчины, так же легко как и рисовую кашу в мультиварке на молоке .

Ингредиенты для плова

Чтобы блюдо получилось вкусным, нам понадобятся продукты:

- курица весом около 700 грамм;
- рис - 200 грамм;
- 3 штучки морковки;
- 1 средняя луковичка;
- 1 головка чеснока;
- 1 ст. л. подсолнечного масла;
- специи и приправы по вкусу.

Готовиться плов будет 2 часа (программа "Тушение"), выход - 5-6 порций. На подготовку продуктов уйдет не больше 15 минут.

Пошаговый рецепт

Сначала готовим овощи. Морковку очищаем и натираем на крупную терку или воспользуйтесь кухонным комбайном. Луковичка нарезается крупно, а чеснок придется измельчить.

Если в качестве мяса выбрали куриное филе, его нарезаем небольшими кусочками.

Рис тщательно промываем. Все продукты готовы. Теперь включаем мультиварку в режиме "Жарка" на 25 минут. Вливаем немного растительного масла, кладем овощи и обжариваем с открытой крышкой. Через 10 минут добавляем курицу и тоже прожариваем до конца выбранного режима. В конце жарки можно добавить 1-2 ст. л. томатного пюре или соуса.

Высыпаем приготовленный рис, добавляем соль, специи и приправы, доливаем воды и хорошо перемешиваем все составляющие будущего плова с курицей в мультиварке. Жидкости должно быть в три раза больше, чем риса, либо наливаете воды на три пальца выше поверхности риса.

В мульте выбираем режим "Тушение", выставляем время 2 часа, закрываем крышку. Дальше мультиварка сама справится с задачей повара. Блюдо получится отменным.

Советы

Чтобы приготовить плов и получить удовольствие, не пренебрегайте советами опытных

хозяек:

1. Специи должны быть качественными, их должно быть много.
2. В рис, уже залитый водой, всуньте головку чеснока или по всему периметру натыкайте по чесночине.
3. В мультиварке рис нужно перемешать за час до окончания программы, тогда он будет пряным и ароматным.

С появлением мультиварки процесс приготовления этого вкусного блюда стал доступным даже неопытным, начинающим хозяйкам. А результат стараний превзойдет все ожидания и понравится всем.

Зайдите на сайт для поваров прорецепты.ком , здесь можно найти информацию о приготовлении плова с курицей и сохранить стройность и грацию.