

## Чирчикский плов

В Узбекистане существует великое множество разновидностей плова. Кроме классических вариантов: ферганского, самаркандского, бухарского и т.д., почти в каждом районе есть свои тонкости его приготовления. Конечно, для настоящего плова нужно мясо молодого барашка, чугунный казан со сферическим дном и открытое пламя очага. В России и в Украине баранину найти сейчас крайне сложно, да и возможность пользоваться открытым очагом есть далеко не у всех. Поэтому наш плов будет максимально адаптирован к условиям и возможностям городской кухни. Если нет баранины, то лучше всего использовать в равных пропорциях молодую говядину и нежирные свиные ребрышки (да простят меня земляки-мусульмане). Масло берем подсолнечное, хорошей очистки-оно меньше дымит. Рис нужен твердых сортов, лучше длинный, из круглых может попасться "раскисающий". Ну а специи: барбарис, кориандр и зиру сейчас можно найти почти на любом рынке. Итак, приступаем к приготовлению нашего Чирчикского плова.



Нам понадобятся: мясо-1 кг, рис-1,5 кг, морковь-0,5 кг, лук-0,5 кг, масло-200 г (стакан). Лук режем кольцами, морковь-соломкой, мясо-кусками, как на фото.





Специи: барбарис-2 ч. ложки, перец, зира, кориандр (молотые зерна кинзы) - все по одной чайной ложке, соль - 2 полные столовые ложки.



На самой мощной конфорке раскаляем казан, потом наливаем масло и перекаливаем до появления легкого дымка.



Обжариваем мясо до румяной корочки.



Затем обжариваем лук до золотистого цвета.





Обжариваем морковь до мягкости. Одновременно нагреваем чайник, нам понадобится кипяток.



Наливаем в казан кипяток на 3-4 см выше уровня мяса и овощей.





Добавляем в Зирвак(мясо-овощная смесь) зиру и кориандр(молотые зерна кинзы).



Также добавляем барбарис и красный перец.



Солим и оставляем зирвак кипеть на 30 минут.



Тем временем перебираем и промываем рис.





Аккуратно, чтобы не перемешались слои, сверху зирвака укладываем рис.



Осторожно, через шумовку, доливаем кипяток на 1-1,5 см выше уровня риса.



Добавляем щепотку зиры.



Минут 10 рис "вбирает" в себя воду. В это время несколько раз аккуратно перелопачиваем слой риса, не допуская его перемешивания с зирваком.





Когда рис впитает воду, собираем его небольшой "горкой". В центр "закальваем" головку чеснока.



Делаем палочкой или ложкой несколько отверстий до самого дна казана.



Накрываем рис перевернутой тарелкой подходящего размера.



И крышкой.





Ставим казан на самый маленький огонь. Через 30 минут выключаем, снимаем крышку и тарелку, перемешиваем шумовкой рис с мясом. Плов готов.



*Приятного аппетита!*