



????????

наборы для приготовления еды · Новосибирск

инструкция из набора — распечатайте и готовьте по шагам

Горячее

Плов с курицей по-домашнему

Рассыпчатый плов с курицей из казана — четыре порции за 35 минут.

Время готовки: **35 минут**

Порций: **4**

Вес набора (примерно): **~1 620 г**

Ккал на порцию: **490**

Плов, который пахнет домом: рис отмерен ровно на четыре порции, морковь нарезана соломкой, курица — кусочками, специи собраны в отдельный пакетик. Вам остаётся обжарить всё в казане или глубокой сковороде и дать рису дойти. Сытно и вкусно на большую семью.

Состав набора

- Рис длиннозёрный — 440 г
- Куриное филе бедра (кусочками) — 480 г
- Морковь (соломкой) — 360 г
- Лук репчатый (полукольцами) — 240 г
- Чеснок — 1 головка
- Специи для плова в пакетике (зира, барбарис) — 1 шт.
- Масло растительное — 60 мл

Как приготовить — по шагам

- Разогрейте казан или глубокую сковороду с маслом (2 минуты).
- Обжарьте курицу до румяной корочки 6–8 минут.
- Добавьте лук и морковь, жарьте ещё 6 минут, помешивая.
- Всыпьте рис, разровняйте, добавьте специи из пакетика и посолите.
- Залейте горячей водой на 1,5 см выше риса, доведите до кипения и убавьте огонь до минимума.
- Воткните в рис головку чеснока, накройте крышкой и томите 18 минут, не открывая.
- Выключите огонь, дайте плову «отдохнуть» 5 минут и перемешайте.

Совет: не отходите надолго от плиты и держите карточку перед глазами — не торопитесь, каждый шаг занимает пару минут. Готовое блюдо можно проверить на соль и досолить по вкусу.

Хранение и сроки

Храните при 2–6 °C и готовьте до даты на пакете. Готовый плов отлично разогревается на следующий день, можно заморозить порциями.

Что уже сделано за вас

Все продукты вымыты, очищены, нарезаны и отмерены по пакетам; мясо и соусы — в вакууме. Специи лежат в маленьком пакетике. Из своего нужны только плита, кастрюля/сковорода, соль и вода.

Пошагово — коробки для готовки по Новосибирску
Доставка завтра, бесплатно от 1 500 ₽ · окно 2 часа

Вопросы по готовке: **+7 923 000-00-00**
poshagovo.ru · сделано в Новосибирске