



przepisy.pl

Pilaw z baraniny uzbecki

 90 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- baranina - 600 gramów
- ryż - 600 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- marchew - 3 sztuki
- cebula - 4 sztuki
- suszone morele - 100 gramów
- anyż - 0.5 łyżeczek
- berberys - 1 łyżeczka
- cytryna - 0.5 sztuk
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej - 4 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ryż namocz 2 godziny w wodzie. Cebulę i marchewki pokrój w słupki.
2. Mięso pokrój w kostkę i oprósź Przyprawą do mięs Knorr.
3. Mięso podrumień na mocnym ogniu, dodaj marchewkę i cebulę, ogień zmniejsz i nadal smaż.
4. Wlej 1 litr wody, namoczony ryż, anyżek, berberys, pieprz i morele. Gotuj póki woda nie wyparuje.
5. Następnie zgarnij pilaw łyżką cedzakową do środka by powstała górka, nakłuj w kilku miejscach przykryj i trzymaj jeszcze przez 10 minut na małym ogniu.
6. Pilaw przełóż na półmisek tak, by mięso było na wierzchu, skrop cytryna.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl