



Как приготовить

Шаг 1

Подготовка нута для плова — необходимый этап в приготовлении этого блюда. Нут нужно вымыть и замочить в холодной воде на 12 часов.

Шаг 2

Рис промыть в нескольких водах. Мясо вымыть, обсушить и нарезать средними кусочками. 2 луковицы очистить и порезать полукольцами. Морковь очистить и крупно нарезать.

Шаг 3

В кастрюле прокалить масло с оставшейся луковицей. Лук удалить. Добавить мясо, морковь и лук, готовить 10 минут на сильном огне. Влить 1 стакан горячей воды, положить нут, специи. Готовить 30 минут на среднем огне.

Шаг 4

Выложить рис, влить оставшуюся горячую воду. Когда рис будет готов, снять с огня, проколоть и накрыть тарелкой. После этого плов с нутом можно подавать к столу.