



ПЛОВ С ЗЛАТИБОРАЦ СВИНОЙ ШЕЙКОЙ



2-3 ПОРЦИИ:

100 г Златиборац свиной шейки

2 куриная бедра

200 г риса

2 луковицы

1 большая морковь

Несколько грибов

1 дл масла

0,6 л воды

Соль и перец по вкусу

Свежая петрушка

Приготовление:

В кастрюле на среднем огне, в масле обжарить бедрышки. Затем добавить мелко нарезанный лук, морковь, грибы, и Златиборац свиную шейку. Все посолить и хорошо перемешать. Накрыть кастрюлю и варить мясо и овощи, около 10 минут, то есть пока овощи не станут мягкими. Затем добавить рис и воду и все аккуратно перемешать. Накрыть кастрюлю и оставить пока не закипит. Затем проверить вкус, подправить специями и уменьшить огонь (температуру) до минимума. Тушить под крышкой пока вся жидкость не испарится. При желании, запечь в хорошо разогретой духовке. При подаче блюдо посыпать мелко нарезанной петрушкой.