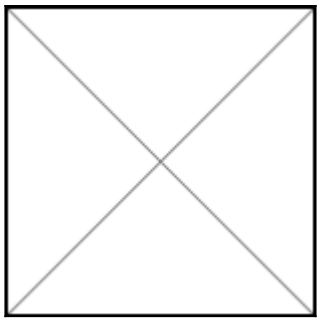

Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Pilaw turecki

Pilaw podawać wprost z pieca, bardzo gorący.

Składniki:

- rosół, 2 szkl.
- masło, 2 dag
- przecier pomidorowy, 7 dag
- ryż , 30 dag
- cebula, 10 dag
- mielona papryka, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 10 dag
- mostek barani, 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Baraninę opłukać, zalać niedużą ilością wrzącej wody, dodać sól i ugotować na wpół, rosół odparować do 3/4 objętości. Tłuszcz barani wytopić, nie rumieniąc skwarków. Cebulę pokrajać na cząstki, zalać wrzącą wodą, zagotować szybko i odcedzić. Ryż opłukać, osaczyć na cedzaku. Przecier pomidorowy podsmażyć w tłuszczu baranim, rozprowadzić go rosołem, dodać soli do smaku. Gdy mięso jest na dogotowaniu, pokrajać je wraz z kością na 10 małych kawałków równej wielkości. Wysmarować rondel masłem, wyłożyć warstwą ryżu, na to położyć połowę mięsa, połowę cebuli, oprószyć papryką i skropić tłuszczem, zebranym z powierzchni rosołu, warstwę mięsa przykryć warstwą ryżu i na tym jeszcze raz ułożyć warstwę mięsa i cebuli, i wszystko przykryć ryżem, dobrze ucisnąć łyżką, wyrównać powierzchnię i zalać rosołem z pomidorami, dodając go tyle, aby jego powierzchnia zrównała się z powierzchnią ryżu. Rondelek nakryć dopasowaną pokrywką, wstawić do gorącego piekarnikana 2 godziny do zapieczenia, w miarę potrzeby obniżyć temperaturę piekarnika, aby ryż nie wysuszył się (potrawy w czasie zapiekania nie mieszać). Gdy mięso zupełnie miękkie, można pilaw wyjąć z piekarnika wcześniej. Tłuszcz barani można zastąpić masłem, ale oryginalny pilaw sporządza się na tłuszczu baranim.