



Ингредиенты для казанского плова:

Мяса — 200 г,

риса — 65 г,

масла топленого — 30 г,

лука репчатого — 24 г,

моркови — 20 г,

изюма — 20 г,

соль, перец по вкусу.

Перед приготовлением [молитте ребра в духовке](#) вымыть и нарезать небольшими кусочками, залить водой и варить до полуготовности.

На овощи положить сваренный до полуготовности рис, добавить немного бульона и, не перемешивая, варить до готовности.

Перед подачей в казанский плов добавляют распаренный в кипятке изюм или урюк.