

Тема выпускной работы

**Приготовление Плова
со свининой и торта
«Муравейник»**

Цель работы:

научиться вкусно
«Муравейник».

ГОТОВИТЬ ПЛОВ И ТОРТ



Ингредиенты для плова со СВИНИНОЙ:

- ▣ **200 г риса**
- ▣ **300 г свиного филе (или шеи)**
- ▣ **1 морковь**
- ▣ **1 луковица**
- ▣ **2 зубчика чеснока**
- ▣ **2 ст. ложки растительного масла**
- ▣ **2 лавровых листа**
- ▣ **1/4 ч. ложки черного молотого перца**
- ▣ **1/4 ч. ложки красного молотого перца**
- ▣ **1/2 ч. ложки соли**

Рис, свинина, овощи и специи
— все, что нужно для того,
чтобы приготовить вкусный
плов.



Морковь натереть на крупной терке (так быстрее, но желательно морковь для плова нарезать соломкой)



Мясо нарезать мелкими кубиками.



Лук нарезать кубиками, чеснок мелко порубить.



В чугунном котле или в большой сковороде разогреть масло.



Выложить на разогретую
сковороду мясо.



Жарить на сильном огне,
периодически помешивая, до
золотистого цвета, около 10
минут.



К мясу добавить лук и морковь.
Жарить около 1 минуты.



Добавить в сковороду чеснок, перец, соль и жарить, помешивая, еще около 5 минут.



Рис перебрать, промыть и
добавить к мясу и овощам
(выложить сверху, не
перемешивая).



Залить водой в таком количестве, чтобы она на 2 см превышала уровень продуктов. Накрыть крышкой и готовить на малом огне примерно 30 минут, не перемешивая. Через 20 минут добавить лавровый лист.



Если жидкость выкипела, а рис еще твердый, можно добавить еще около ½ стакана горячей воды



Готовый плов выложить на блюдо так, чтобы мясо и овощи были сверху.



Торт «Муравейник»

ИНГРЕДИЕНТЫ для торта:

для теста

сливочное масло - 200 г,

сахар - 3 столовых ложки,

сметана - 3 столовых ложки,

разрыхлитель - 1,5-2 чайных ложки,

мука - 4 стакана,

ванилин - на кончике ножа

для масляного крема на сгущенном молоке

сливочное масло - 200 г,

**вареная сгущенка (лучше сваренная в домашних условиях)
- 1 банка (400 г)**

для украшения

тертый шоколад, мак

Приготовим тесто



- Сливочное масло (200 г) порубить, добавить яйца, влить молоко, добавить муку, смешанную с разрыхлителем, хорошо перемешать.
- Для придания торту аромата в тесто можно добавить ванилин, корицу или тертую лимонную цедру.

Скатать тесто в шар и поставить на 1 час в холодильник.



Достать тесто из холодильника и порвать его на мелкие кусочки (можно натереть на терке).
Выложить кусочки теста на противень, застеленный бумагой для выпечки.

В разогретой до 180 градусов духовке выпекать кусочки теста до золотистого цвета в течение 15—20 минут.



Приготовить крем. Взбить добела сливочное масло (200 г) с помощью миксера.



К маслу добавить вареное сгущенное молоко и взбить до однородности.



Выпеченные кусочки теста
перемешать с кремом.



Аккуратно выложить торт горкой, придав ему форму муравейника. По желанию можно посыпать торт натертым на мелкой терке шоколадом, маком или измельченными орехами.



Убрать торт на несколько часов в холодильник для застывания.



Готово!
Приятного аппетита!