

# HORECA

HOTELS RESTAURANTS CAFES

Septembris – Oktobris 2011 | № 5(49)

## „Padišahs” – kā plovš un kā svētki

Viesojoties Azerbaidžānā, īpaši pārsteidz azerbaidžāņu nacionālā ēdiena plovera daudzveidība. Izrādās, ka ir vairāk nekā simts šī garšīgā ēdiena receptū! Azerbaidžānas galvaspilsētas Baku restorānā „Mona Liza” ir iespējams nobaudīt ļoti īpašu plovu. Tā nosaukums – „Padišahs” (valdnieks).

### Lūk, plova „Padišahs” recepte!

- lavašs
- rīsi (4 glāzes)
- jēra gaļa (1 kg)
- kausēts sviests (1,5 glāzes)
- baltie sīpoli (400 g)
- sauja rozīņu
- kurkums
- safrāns
- bārbeļu ogas
- ēdamie kastaņi
- dzeltenās Kaukāza plūmes
- zāvētas aprikozes (100 g)
- ūdens
- sāls

### Pagatavošana

Gaļu sagriež nelielos gabaliņos un apcep sviestā. Atsevišķi apcep sīpolus. Gaļai pievieno bārbeļu ogas, rozīnes un sīpolus un dažas minūtes pasautē, tad pieliek kastaņus (iepriekš nedaudz pavāra), dzeltenās Kaukāza plūmes un zāvētas aprikozes un visu kopā apcep sviestā.

### Plovš ar šādām sastāvdaļām būs ļoti sulīgs un garšīgs!

Aukstā salsūdenī divas stundas izmērcētus rīsus nolej, liek verdošā ūdenī un vāra, līdz tie ir pusgatavi. Tad ūdeni nolej.

Katlā ielej 2 – 3 ēdamkarotes kausēta sviesta un katlā dībenu izklāj ar 2 – 4 kārtām lavaša. Uz lavaša liek rīsus, pievieno 2 – 3 ēdamkarotes sviesta, safrānu, kurkumu, tad liek zāvētu aprikožu, kastaņu, rozīņu un gaļas kārtu. Arī virsējā kārtā liek lavašu, kuru apziež ar sviestu.

Katlam uzliek vāku un sautē uz ļoti lēnas uguns ne mazāk kā 45 minūtes.

### Pasniegšana

Plovu gabalos sagriež svinīgā noskaņā, un katrs ciemiņš pats atdala savu gabalu!

**Azerbaidžānas galvaspilsētā Baku viesojās Venta Kocere, Latvijas Universitātes Akadēmiskās bibliotēkas direktore**

Foto no Ventas Koceres personīgā arhivā

Baku... Restorāns „Mona Liza”...  
Galdā celts plovš „Padišahs”...



LU Akadēmiskās bibliotēkas direktore Venta Kocere  
Azerbaidžānas galvaspilsētā Baku

