**Рецепт плова «Зимние грёзы»**

**Состав:** грибы (шампиньоны, вешенки), кабачок  маленький, перец  сладкий  2 шт.  на  700-800  гр, лук-1 гол., чеснок-0,5 гол.., овощной бульон примерно 5-6 чашек, рис- 2,5 чашки, соль, перец по вкусу, приправы (специи) для плова.

**Приготовление:** Грибы пожарить с луком, добавить чеснок, всыпать в кастрюлю рис и залить овощным бульоном, посолить, поперчить, приправить специями и тушить до готовности. За 10 минут до окончания приготовления. По желанию можно добавить морковь и порезанный помидор.