Bulharský džuveč

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- skopové kotlety 600 g
- rajčata 600 g
- rýže 300 g
- sádlo 40 g
- zelené papriky 6 ks
- cibule 1 ks
- voda 0.25 l
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Bulharsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso odblaníme, opláchneme, osušíme, zlehka naklepeme a mírně osolíme
2. Papriky omyjeme, rozkrojíme, zbavíme jader a nakrájíme na tenké nudličky
3. Rajčata opláchneme a nakrájíme na plátky
4. Cibuli oloupeme a nakrájíme na tenčí kolečka
5. Pekáček si vymastíme sádlem, dno poklademe nakrájenými rajčaty, paprikou, cibulí a mírně osolíme
6. Zasypeme spařenou, propláchnutou rýží, osolíme a vrstvy ještě jednou opakujeme
7. Na vrch položíme připravené kotlety, zalijeme vodou (vývarem) a zakryté dusíme v troubě doměkka.