Džuveč

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

- Vepřový bůček či plecko 500 g
- Cibule 2 ks
- Rýže 100 g
- Rajčatový protlak 80 g
- Rajčata 250 g
- Zelené papriky 300 g
- Mletá paprika 1 lžička
- Pepř 2 špetka
- Česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Maso nakrájíme na menší kousky a rychle opečeme na sádle a vyjmeme z hrnce. Do sádla po opékání dáme nakrájenou cibuli a osmažíme dozlatova. Přidáme mletou papriku, protlak, zalijeme troškou vody a vložíme zpět opečené maso, které asi 10 minut dusíme. Potom k masu dáme nakrájené papriky, rajčata, prolisovaný česnek, opranou rýži, všechno promícháme. Podle potřeby ještě dosolíme. Vše zalijeme 1/4 litru vody, zakryjeme pokličkou a v troubě dodusíme. Hotový džuveč podáváme samostatně, větší jedlíci si mohou vzít k pokrmu pečivo. Na talíři můžeme posypat zelenou petrželkou.