

Palau z Ruska

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tuk na smažení 2 lžíce
- cibule velká 2 ks
- maso vepřové 500 g
- sůl 1 špetka
- paprika sladká mletá 1 lžička
- mrkev 5 ks
- rýže 400 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Rusko

Počet porcí: 4

Postup:

Na tuku osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme maso, orestujeme, osolíme, zaprášíme paprikou, podlijeme vodou a krátce podusíme.

Do zapékačích mísy vrstvíme guláš s dostatečným množstvím šťávy a mrkev nastrouhanou nahrubo nebo nakrájenou na kostičky. Lehce osolíme a zasypeme uvařenou osolenou rýží. Zapékáme v troubě asi 40 minut.

Poznámka:

K dušenému masu můžeš přidat lžici kečupu. Jestli ti chutná, klidně ostrého.