

Pilaf se zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- cibule 1 ks
- olej 1 lžíce
- mleté maso 200 g
- sůl podle chuti 1 ks
- trocha mletého kmínu 1 ks
- kysané zelí 200 g
- rýže natural 100 g
- kečup 4 lžíce
- voda 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Cibuli nakrájíme nadrobno a osmažíme na oleji. Část cibule odložíme, na zbytku opečeme mleté maso, mírně osolíme a okmínujeme.

Do pekáčku rozložíme polovinu kysaného zelí, na něj dáme osmažené maso, dále propranou vařenou rýži a nakonec opět zelí. Posypeme odloženou cibulí. Zalijeme kečupem rozmíchaným s vodou. Pečeme při 200 °C asi 30 minut.