

Maso v zelenině

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 1 ks
- vývar 500 ml
- cibule 2 ks
- paprika zelená 2 ks
- olej 1 ks
- rajčata 400 g
- pepř mletý 1 ks
- rýže dlouhozrná 300 g
- sůl 1 ks
- brambory 500 g
- maso vepřové 400 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Maso rozkrájíme a v kastrolu ho restujeme 15 minut, potom osolíme, opepříme, vmícháme cibuli a česnek a restujeme. Nakonec do kastrolu přidáme nakrájené brambory, rajčata na dílky a papriku na proužky. Zalijeme vývarem, uvedeme k varu a dusíme pod poklicí asi 25 minut, nakonec vmícháme vařenou rýži a prohřejeme. Maso rozkrájíme a v kastrolu ho restujeme 15 minut, potom osolíme, opepříme, vmícháme cibuli a česnek a restujeme. Nakonec do kastrolu přidáme nakrájené brambory, rajčata na dílky a papriku na proužky. Zalijeme vývarem, uvedeme k varu a dusíme pod poklicí asi 25

minut, nakonec vmícháme vařenou rýži a prohřejeme.