

Rýžový džuveč

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- bazalka 1 ks
- rajský protlak 1 plechovka
- vývar 2 hrnek
- mleté maso 1 balíček
- mletý černý pepř 1 ks
- česnek 4 stroužek
- cibule 1 ks
- tvrdý sýr 200 g
- rýže arborio 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Slovinsko

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli a česnek oloupeme a nasekáme najemno.

Ve vyšší pánvi rozežřejeme trochu oleje a cibuli s česnekem pomalu restujeme. Teplotu zvýšíme a přidáme mleté maso, které zprudka smažíme. Přidáme koření, protlak a rýži. Vše krátce osmahneme, aby rýže lehce zesklivatěla. Pak vše zalijeme vývarem a dusíme do poloměkka.

Pak pokrm přeložíme do zapékačské misky. Pokud to nádobí umožňuje, můžeme zapékat přímo v hrnci.

Nastrouháme si sýr a celý pokrm jím posypeme.

Pečeme ve vyhřáté troubě, dokud sýr nezezlátne.

Jídlo ihned podáváme.