

Ričet - kroupy se zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 1 ks
- fazole 2 hrst
- bobkový list 3 ks
- hladká mouka 1 ks
- sůl 1 špetka
- cibule 1 ks
- tymián 1 špetka
- petržel 1 ks
- kroupy 4 hrst
- pepř 1 špetka
- hrášek 1 hrst
- paprika 0.5 ks
- kmín 1 špetka
- rajče 1 ks
- kedlubna 0.5 ks
- saturejka 1 špetka
- sladká paprika 1 ks
- česnek 3 stroužek
- brambory 2 ks
- celer 0.25 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Slovinsko

Počet porcí: 4

Postup:

Kroupy slijeme, propláchneme je horkou vodou, zalijeme a necháme vařit doměkka - nejrychleji se nám to podaří v tlakovém hrnci, máme hotovo asi za 15 minut. Mezitím si očistíme připravenou zeleninu a nakrájíme ji na kostičky, nasekáme nadrobno cibuli, slijeme namočené fazole a přidáme ke kroupám. Vše znovu povaříme spolu s bobkovým listem dalších asi 8 minut.

Když jsou všechny ingredience měkké, vyjmeme bobkový list, propasírujeme rajčata, podle potřeby můžeme ještě zředit vodou, osolíme, opepříme, přidáme bylinky a koření - kromě česneku a petrželové natě - a necháme ještě vzkypět.

Nakonec říčet zahustíme asi dvěma lžícemi mouky rozmíchanými v troše vody. Krátce povaříme a zcela na závěr přidáme nasekanou petrželovou nať a česnek.

Říčet podáváme s nejlépe tmavým celozrnným chlebem.