

Džuvec z póru

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 3 dl
- pórek 600 g
- olej 2 dl
- rajče 500 g
- rýže 75 g
- sůl 1 ks
- citron 1 ks
- mletá pálivá paprika 2 lžička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Srbsko

Počet porcí: 1

Postup:

Pórky důkladně omyjeme. Zbavíme je tmavších zelených částí, nakrájíme na špalíčky dlouhé 5 - 6 cm. Rajčata nakrájíme plátky. Rajčata můžeme spařit a oloupat. Případně můžeme použít rajčata z konzervy. Rýži propláchneme.

Špalíčky póru zalijeme osolenou vařící vodou, chvíli povaříme a pak vodu slijeme, ale nevyléváme.

V kastrole rozpálíme olej a asi 5 minut na něm považené špalíčky opékáme. Pak přidáme papriku, rajčata, rýži, osolíme, zalijeme vývarem z póru a dusíme v troubě do změknutí rýže - asi 20 minut.

Džuvec z pórků podáváme pokapaný citronovou šťávou.