Džuveč II.

Kategorie: Pokrmy

Autor: andrea

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso 750 g
- Rýže 100 g
- Brambory 500 g
- Cibule 4 ks
- Zelené papriky 8 ks
- Sádlo 100 g
- Rajčata 500 g
- Sladká paprika 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Bulharsko

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso dáme dusit na drobně pokrájenou cibuli a sádlo. Maso okořeníme a než zcela změkne, přidáme na kousky pokrájené papriky a plátky rajčat. Když se zelenina podusí, přidáme horkou vodou spařenou rýži a na vrch na plátky nakrájené brambory. Vše osolíme, poprášíme paprikou, podlijeme trochou vody nebo hovězího vývaru a dáme do trouby péct asi hodinu.

Džuveč můžeme připravit i s jinou zeleninou – každému podle chuti – mohou tam být kromě paprik a cibule třeba lilek, cuketa, česnek nebo fazolky.