Džuveč podle dědy

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Vepřová krkovice 8 plátek
- Brambory 800 g
- Rýže 3 balíček
- Zeleninové lečo 2 sklenice
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Rostlinný olej 3 lžíce

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky a vložíme je do pekáče. Přidáme propláchnutou rýži a obě sklenice leča. Řádně osolíme a přidáme 3 lžice oleje - vše promícháme. Maso naklepeme, nasolíme, opepříme a poklademe ho na směs v pekáči. Dolejeme vodou až po okraj.
Dáme do vyhřáté trouby (200 °C) a dle množství pečeme tak, aby bylo vše měkké a maso propečené - cca 1 hod., voda se musí vyvařit.