

Ostrá masová směs s rýží

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rýže 200 g
- Olej 2 lžíce
- Libové vepřové maso 400 g
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pikantní maďarská klobása 200 g
- Červená cibule 1 ks
- Rajčatový protlak 1 lžíce
- Chilli omáčka dle chuti 1 ks
- Jarní cibulka na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži několikrát propláchneme horkou vodou, zalijeme 300 ml vody, přivedeme k varu a na mírném ohni vaříme zakrytou 15 minut. Stáhněte z ohně, neodklápíme a necháme 10 minut dojít. Vepřové maso nakrájíme na nudličky, osolíme a promícháme. Klobásu nakrájíme na malé kousky. Cibulky nakrájíme na půlměsíčky a zpěníme na rozpáleném oleji. Přidáme maso a klobásu a zprudka orestujeme. Mezitím nakrájíme pórekm papriku a česnek a přidáme je k masu. Přimícháme lžici rajčatového protlaku a dle chuti chilli omáčku. Chvilí společně restujeme, pak podlijeme 100 ml vody, přiklopíme a dusíme 10 minut. Směs podáváme s rýží a posypeme nakrájenou jarní cibulkou.