

Džuveč s rajčaty a paprikami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- paprika 5 ks
- rajče 6 ks
- tuk 60 g
- rýže 1 šálek
- cibule 3 ks
- sekaná petrželka 2 lžíce
- **podle chuti**
- mletá sladká paprika 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Země: Bulharsko

Počet porcí: 1

Postup:

Cibule oloupeme a nakrájíme na tenká půl kolečka. Rajčata spaříme, oloupeme a nakrájíme na plátky. Papriky omyjeme, zbavíme jadérek a nakrájíme na nudličky. Rýži přebereme, spaříme a necháme okapat.

Cibuli zpěníme na tuku, přidáme rýži a za stálého míchání ji lehce osmažíme.

Vmícháme mletou papriku, sůl, rajčata, papriky a sekanou petrželku, zalijeme dvěma šálky vody a pečeme, dokud rýže nezměkne.

Džuveč s rajčaty a paprikami podáváme se zeleninovým salátem.