

# Džuveč

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 4

- Mleté maso 600 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Rajský protlak 1 plechovka
- Rýže ve varných sáčcích 2 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Vývar 1 hrnek
- Bazalka 1 špetka
- Olej 3 lžíce
- Trvdý sýr - strouhaný 100 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Slovinsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Cibuli nakrájíme nadrobno, oloupané stroužky česneku na plátky. Cibuli zpěníme na oleji, ke konci přidáme česnek a necháme chvíli osmažit. Přidáme mleté maso, které promícháme s cibulí a česnekem. Přidáme protlak, sůl, pepř a bazalku a vše orestujeme, poté zalijeme vývarem a podusíme na mírném plameni, aby se vývar zredukoval.

Mezitím dáme vařit osolenou vodu a uvaříme v ní rýži.

Rýži necháme okapat a přidáme k mletému masu. Vše pořádně promícháme.

Podávame posypané nastrohaným sýrem.