

Skopový pilaf

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Skopové maso 600 g
- Mrkev nakrájená na kostičky 1 ks
- Petržel nakrájená na kostičky 1 ks
- Cibule 1 ks
- Rýže 300 g
- Máslo 2 lžíce
- Pepř černý celý 4 ks
- Hřebíček 2 ks
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Strouhanka 2 lžíce
- Strouhaný tvrdý sýr 2 lžíce
- Masový vývar 200 ml
- Sůl a pepř 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Turecko

Počet porcí: 4

Postup:

Maso očistíme, případně krátce omyjeme a osušíme, nakrájíme na plátky, naklepeme a jen mírně osolíme. Nebo solíme až po opečení a zatažení masa, aby nepustilo šťávu.

Na polovině másla osmažíme kořenovou zeleninu a nakrájenou cibuli. Na směs položíme maso, opečeme po obou stranách, podlijeme vývarem a dusíme doměkka.

Rýži přebereme, opláchneme, opražíme na druhé polovině másla a zalijeme do roviny vývarem.

Žáruvzdornou misku vymastíme, naklademe 1/2 rýže, pak podušené maso a navrch druhou 1/2 rýže. Posypeme strouhaným sýrem smíchaným se strouhankou a pečeme asi 1/2 hodiny v troubě.