

Džuveč

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- skopové maso 200 g
- hovězí maso 200 g
- vepřové maso 200 g
- rajčata 200 g
- baklažán 200 g
- brambory 200 g
- papriky 200 g
- rýže 200 g
- sádlo 30 g
- cibule 1 ks
- bobkový list 2 ks
- mletá sladká paprika 2 lžíce
- petrželka 1 lžíce
- vývar 300 ml
- sůl 0.5 lžička
- pepř 0.5 lžička

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na sádle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli

2. Přidáme veškeré na kostky nakrájené maso a orestujeme je
3. Přihodíme na kostky pokrájenou zeleninu, osolíme, okořeníme, podlijeme vývarem a dusíme půl hodiny
4. Pak přidáme přebranou, propláchnutou a spařenou rýži, na kostky nakrájené brambory a vše dodusíme doměkka.

Doporučení:

- Jako přílohu můžeme nabídnout čerstvý chléb.