

# 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.