

Masové rizoto s paprikou

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 zelené papriky
menší plechovka hrášku
nelepi)
pepř
gyros
300 g pečeného vepřového masa
2 rajčata
sladká paprika
4-5 sterilovaných okurek
cibule
Ingredience::
kari
orientální koření
sůl
rýže (Parboiled - sypká

Postup

Postup přípravy: Nakrájíme asi 2 velké cibule na kostičky, vložíme do zapékací misky, vepřové maso (krček, plecko) osolíme, pokmínujeme, posypeme majoránkou a trochou pepře a dáme péci do trouby. Po chvíli podlejeme a pečeme do měkka. Necháme zchladnout a maso nakrájíme na kousky. Do misky vsypeme na krásně hnědavou cibulku asi 2 hrnky rýže, zalejeme vodou, aby byla zcela ponořena, osolíme, na to dáme pokrájené maso a na maso na kostičky pokrájené papriky, rajčata, okurky a nasypeme hrášek. Posyme bohatě červenou paprikou, dále přidáme trochu pepře, gyrosu, kari a orientálního koření (dle chuti, kdo co používá, jen je důležitá ta paprika). Dáme péci do trouby, pokud je nutné, tak přilejeme trochu vody. Asi po 45 minutách vytáhneme z trouby, promícháme (když už tam není voda) a dáme ještě dopéci tak na 15 minut.

Je to sice trochu náročnější a delší na přípravu, ale stojí to za to.