

Džuvec

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g tučnější vepřové maso

4 cibule

8 zelených paprik

500 g rajčat

80 g rýže

500 g brambor

100 g sádla

sůl

pepř

sladká paprika

Postup

1. Maso pokrájíme na větší kostičky a dáme je dusit na pokrájenou cibuli a sádlo.
2. Maso ještě okořeníme přidáním soli, pepře a sladké papriky. Než maso docela změkne, přidáme na kousky pokrájené zelené papriky a plátky rajčat.
3. Když se zelenina podusí, přidáme horkou vodou spařenou rýži a navrch naklademe na plátky nakrájené brambory. Vše ještě osolíme, poprášíme paprikou, podlijeme trochou horké vody nebo polévkou a dáme do trouby péci asi na hodinu.