

# Džuveč (Gjuveč)



**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

**2166** kalorií , **26 g** cukrů , **122 g** tuků , **89 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/dzuvec-gjuvec>

## Příprava

Mäso pokrájame na drobné kocky a vložíme do rozpáleného oleja alebo masti, posolíme, okoreníme a rýchlo opečieme. Opečené mäso vyberieme z tuku. Na tom istom tuku zapeníme do zlatožlta pokrájanú cibuľu, poprášime mletou paprikou, pridáme rajčiakový pretlak, zalejeme horúcou vodou a všetko krátko povaríme. Vložíme opečené mäso, ktoré v tejto šťave podusíme asi 10 minút. Vyberieme do čistej rajnice, pridáme očistenú a pokrájanú zeleninu, rajčiaky pokrájané na štvrtky a papriku pokrájanú na pásiky. Potom pridáme uvarenú ryžu a zalejeme zvyškom rajčiakovej opaprikovanej šťavy. Posolíme a v rúre zapečieme.

### Tip k receptu

Obsah nemiešame, len občas ho trochu potrasíme. Naberačkou kladieme na teplý tanier a hojne posypeme na drobno posekaným kôprom.

## Ingrediencie

- 500 g vepřového nebo skopového masa
- 80 ml olivového oleje
- 200 g cibule
- 300 g zelené papriky
- 200 g rajčat
- 1 lžíce mleté sladké papriky
- 4 stroužky roztřeného česneku
- 1 lilek
- 100 g fazolových lusků
- 80 g rýže
- 50 g rajčatového protlaku
- 1 lžíce sekaného kopru
- sůl podle potřeby

## Kategorie

Výjimečný den, Bulharská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Exotika, Zkušený kuchař, Hlavní chod