

Plovdivské maso s rýží



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1270 kalorií , **0 g** cukrů , **120 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/plovdivske-maso-s-ryzi>

Příprava

Cibuli nakrájíme nadrobno a lehce osmažíme na troše tuku. Vepřové maso nakrájíme na nudličky a přidáme k cibuli, osolíme a až cibulka zružoví, přidáme papriku a grilovací koření, podlijeme vodou a dusíme. Až maso změkne, přidáme rajský protlak, dobře promícháme a zahustíme trochou mouky, rozmíchané ve vodě a povaříme ještě asi 5 minut. Na talíři posypeme na kolečka nakrájenou syrovou cibulí či jarní cibulkou. Rýži posypeme strouhaným Eidamem.



Tip k receptu

Recept je rychlý, lze jej urychlit ještě tím, že jej děláme v tlakovém hrnci, kde celá příprava trvá necelých 20 minut. Někdy přidávám trochu kečupu.



Ingredience

- ✓ 0,5 kg vepřového masa
- ✓ 2 větší cibule
- ✓ 3 lžíce mleté sladké papriky
- ✓ 1 lžička grilovacího koření
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 větší konzerva rajčatového protlaku

Kategorie

Obyčejný den, Bulharská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod