

Rýže se zeleninou a vepřovým masem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1843 kalorií , **0 g** cukrů , **120 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/ryze-se-zeleninou-a-veprovym-masem>

Příprava

Pekáček vymažeme sádlem, dáme vrstvu osolené dušené rýže, poklademe ji na kolečka nakrájenou cibulí, na kolečka nakrájenými rajčaty, na proužky nakrájenými paprikami, masem z konzervy, poté dáme opět rýži, kolečka cibule, kolečka rajčat, proužky paprik, maso z konzervy a navrch dáme kolečka rajčat. Dáme péci, pečeme při 170 °C, cca 20 minut. Poté pokrm zalijeme smetanou, osolíme, opeříme a necháme dopéct, zhruba 15 minut.

Ingredience

- ✓ 250 g dušené rýže
- ✓ 500 g vepřového masa z konzervy
- ✓ 5 lžic sádla
- ✓ 2 cibule
- ✓ 10 rajčat
- ✓ 6 paprik
- ✓ 250 ml zakysané smetany
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod