Skopové na hrozinkách

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: **4**

4400 kalorií , **0 g** cukrů , **167 g** tuků , **96 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: https://srecepty.cz/skopove-na-hrozinkach

Příprava

Nakrájené maso dusíme v osolené vodě doměkka. V téže vodě pak dusíme čočku, až se voda vypaří. V másle pražíme pár minut hrozinky a datle. V jiné nádobě uvaříme osolenou rýži. Na polovinu másla s hrozinkami a datlemi dáme vrstvu rýže, vrstvu čočky a opět vrstvu rýže, navrch pak maso. Přiklopíme pokličkou a dusíme asi čtvrt hodiny. Potom navrch vlijeme druhou polovinu másla s hrozinkami a datlemi a na velmi mírném ohni dusíme ještě asi hodinu. Přeji dobrou chuť!

Ingredience

- 500 g skopového masa
- 500 g jasmínové rýže
- 1 šálek čočky
- 1 šálek rozinek
- 0,5 šálku másla
- 0,5 šálku datlí
- sůl

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod