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 zrůžoví, 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 nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod