

Zutaten für 4-6 Personen:

200 g weißen Langkornreis
150 ml Tomatensaft/passierte Tomaten
500 ml Gemüsebrühe
2 größere Zwiebeln
3-4 Knoblauchzehen
2 rote Spitzpaprika
2 Karotten
2 große Tomaten
200 g Erbsen, gefroren
2-3 geh. EL Ajvar
1 geh. EL Tomatenmark
2 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer, Vegeta natur



Zubereitung:

- 1) Wascht den Reis so gründlich wie nur möglich, lasst ihn abtropfen und kümmerst euch um das Gemüse.
- 2) Schneidet die Zwiebeln, Paprika, Karotten und Tomaten in kleine Würfel und gebt den Knoblauch durch die Presse. Die Erbsen solltet ihr aus dem Gefrierschrank nehmen und sie ein wenig auftauen lassen, damit es später nicht zu lange dauert bis sie gar sind.
- 3) Erhitzt in einem Topf genügend Öl oder Butter. Bratet die Zwiebeln, Karotten und Paprika an. Fügt das Tomatenmark, Ajvar, Paprikapulver, Knoblauch und den gewaschenen Reis hinzu und röstet diese kurz mit an.
- 4) Löscht das Ganze mit den Tomatenwürfeln, Tomatensaft und der Brühe ab. Gebt einen Deckel auf den Topf, reduziert die Hitze (bei mir Stufe 3 von 9) und köchelt ihn (bei gelegentlichem Umrühren) ca. 20-25 min. Nach ca. 15 min könnt ihr die angetauten Erbsen dazugeben und sie mitköcheln.
- 5) Der Reis ist fertig, wenn er die Flüssigkeit weitestgehend aufgesogen hat und eine cremige Konsistenz aufweist. Zum Schluss würzt ihr mit Salz, Pfeffer, Vegeta natur und gebt, wenn ihr wollt, noch frische oder gefrorene Kräuter hinein. Fertig ist diese wunderbar leckere Beilage.

ĐUVEČ SA RIŽOM NA HANUMIN NAČIN SAVRŠENI PRILOG

Sastojci za 4-6 osoba:

200 g riže dugog zrna
150 ml paradajz pirea
500 ml povrtnog temeljca
2 veće glavice luka
3-4 čehne bijelog luka
2 crvene paprike
2 mrkve
2 veća paradajza
200 g zamrznutog graška
2-3 vrhom pune kašike ajvara
1 vrhom puna kašika koncentrata od paradajza
2 kašikice crvene mljevene paprike
so, biber, vegeta natur



Priprema:

- 1) Rižu dobro operite u nekoliko voda, stavite na stranu da se ocijedi pa se pobrinite o povrću.
- 2) Izrežite luk, papriku, mrkvu i paradajz na manje kockice a čehne bijelog luka protisnite kroz presu. Grašak izvadite iz zamrzivača kako bi se malo otkravio. Tako će se kasnije brže skuhati.
- 3) U jednom loncu zagrijte dosta ulja ili maslaca pa popržite luk, mrkvu i papriku. Dodajte koncentrat paradajza, ajvar, crvenu mljevenu papriku i bijeli luk. Umiješajte ocijeđenu rižu i kratko je dinstajte sa ostalim sastojcima.
- 4) Sve podlijte sa kockicama paradajza, paradajz pireom i temeljcem. Stavite poklopac i smanjite vatru (kod mene 3. stepen od 9). Kuhajte rižu ca. 20-25 min uz povremeno miješanje. Nakon otprilike 15 min dodajte i grašak.
- 5) Riža je gotova kad je upila skoro svu tekućinu i kad se stvorila kremasta konzistencija. Na kraju po potrebi i želji začinite solju, biberom i vegetom i dodajte još svježeg ili zamrznutog začinskog bilja. Gotov je ovaj ukusni i jednostavni prilog!