

Кисело зеле с ориз в гювеч

Продукти:

- ✓ 4 ч.ч. СИТНО НАРЯЗАН ПРАЗ ЛУК
- ✓ 1 ч.ч. ОРИЗ
- ✓ 1 КГ. КИСЕЛО ЗЕЛЕ
- ✓ ЧЕРВЕН ПИПЕР
- ✓ ЧЕРЕН ПИПЕР
- ✓ СВИНСКА МАС
- ✓ СОЛ
- ✓ ОЛИО



Приготвяне:

ПРАЗЪТ СЕ ЗАДУШАВА В ОЛИО. ПРИБАВЯ СЕ ОРИЗА (ДА СЕ ЗАПЪРЖИ МАЛКО). В ДЪЛБОК СЪД СЕ РАЗБЪРКВА СИТНО НАРЯЗАНОТО КИСЕЛО ЗЕЛЕ, ЗАДУШЕНИТЕ ПРАЗ И ОРИЗ И ВСИЧКИ ПОДПРАВКИ НА ВКУС. КОЛКОТО ПОВЕЧЕ ЧЕРВЕН ПИПЕР, ТОЛКОВА ПО-ДОБРЕ. А СОЛТА ЗАВИСИ ОТ ТОВА, КОЛКО ВИ Е СОЛЕНО КИСЕЛОТО ЗЕЛЕ, ПРОБВАЙТЕ. ПЪЛНИТЕ ГЮВЕЧА, ОТГОРЕ ПОСТАВЯТЕ НЯКОЛКО ПАРЧЕНЦА СВИНКА МАС, ЗАЛИВАТЕ С 2 Ч.Ч. ВОДА И ПЕЧЕТЕ. АКО ИМА НУЖДА СЕ ДОБАВЯ ОЩЕ ВОДА. КОГАТО ЗЕЛЕТО ОМЕКНЕ И ОРИЗА СЕ СГОТВИ, ВКУСНАТА МАНДЖА Е ГОТОВА.