

Ingrediencie

900 g bravčového mäsa, cibuľa, olej, 350 g mrazenej zeleniny (hrášok, mrkva), mleté čierne korenie, 1 masox, soľ, 300 g ryže, strúhaný syr

Postup

Mäso nakrájame na kocky. Na oleji posmažíme na drobno nakrájanú cibuľu, pridáme mäso, zeleninu a krátko spolu osmažíme. Podlejeme vodou, pridáme masox, soľ, korenie a za občasného miešania podusíme do mäkka. Ryžu uvaríme v jemne osolenej vode klasickým spôsobom. Nakoniec k uvareného mäsu vmiešame ryžu, dôkladne premiešame, podľa potreby posolíme a na tanieri posypeme strúhaným syrom.

