

Ingrediencie

1 hrnček ryže, 600 g mletého mäsa, soľ, peper, 1 cibuľa, 2 lyžice paradajkového pretlaku, 100 ml bieleho vína, 1 lyžička oregana, 3 lyžice olivového oleja, hrst' strúhaného syra

Postup

Na oleji speníme nadrobno pokrájanú cibuľu. Pridáme mäso a za stáleho miešania opečieme do zhnednutia. Osolíme, okoreníme peprom, oregánom, vmiešame pretlak a podlejeme vínom. Pod pokrievkou dusíme domäkka. Ryži si odvaríme klasickým spôsobom.

Na tanieri servírujeme kopček ryže a prelejeme mäsovou omáčkou. Posypeme strúhaným syrom a ozdobíme čerstvou bazalkou.

zdroj:www.mamincinyrecepty.cz

