

Đuveč ili đuveđ

v2 20.09.2015



- Za 4 osobe:
- 500g crveni luk
- 500 g **tikvice**
- 500 g **patlidžan**
- 500 g žute paprike
- 5 režnjeva [bijelog luka](#)
- 2 DL [maslinovog ulja](#)
- 500 g zdrobljene rajčice
- 2 VŽ koncentrat od rajčice
- 2 VŽ [aceto basamico](#)
- 200g riže
- 5-6 listova [lovora](#)
- 2 VŽ vegeta
- Po ½ MŽ sušenih: [origano](#), [timijan](#), [ružmarin](#), [mažuran](#)

Za **đuveč** prvo Izdinstajte luk na maslinovom ulju (dodajte luk u ulje dok nije još skroz vruće, tako ćete izbjeći da maslinovo ulje pregori) dok luk ne postane staklast, dodajte papriku i proclinstajte dok ne postane al dente. Dodajte lovor list, zdrobljeni paradajz, koncentrat rajčice te češnjak. U stvari spremate [satarš](#). Bitno je da kuhanje prekinete dok je sve još polutvrdo i da solite na kraju, jer stajanjem povće omekša.

Želite li možete dodati tikvice i patlidane, dodajte ih u trenutku kada je paprika malo omekšala. Radite li bez tikvica i patlidana povećajte u receptu količinu paprike i rajčice.

Ako vam se čini da je sve pre malo kiselo, dodajte **povrće za đuveč** malo [acceto balsamico](#).



[Rižu](#) skuhajte do $\frac{3}{4}$ (ne perite je poslje kuhanja) nego samo ocijedite. Dodajte rižu k [povrću](#), promješajte, zalijte sa vodom (bolje juhom), te ostavite na ugašenom štednjaku 30 min. da [riža](#) u **đuveđu** omekša do kraja. Povremeno promješajte. Ako čekate goste, ili pripremate unaprijed (dinstano [povrće](#) može stajati u hladnjaku, dobro pokriveno, dan dva) [rižu](#) dodajte tek pred konzumaciju. **Đuveč** se jede mlak i paše odlično uz [roštilj](#).

[Op. a] Nakon interesantne rasprave sa kolegom hobi kuharom želio bih naglasiti, tj. potvrditi, a to temeljim na internetskoj pretrazi i razgovoru, odnosno primljenim savjetima od drugih hobi kuhara i kuharica da je za mene **đuveč** u stvari sataras sa rižom.

Nebitno da li je [sataras](#) rađen samo sa paprikom, lukom i paradajzom ili su još k tome dodane tikvice i patlidani. **Đuveč** ostaje sataras pomješan sa rižom. **[/Op. a]**



www.moja-kuhinja.com