

Đuved



500g crveni luk
500 g tikvice
500 g patlidžan
500 g žute paprike
5 režnjeva češnjak

2 DL maslinovo ulje
500 g zdrobljene rajčice
2 EL koncentrat od rajčice
2 EL acceto basamico

5-6 listova lovor
2 EL vegeta

Po ½ TL sušenih: origano, majčina dušica, ružmarin, mažuran
Ako imate prah, po pola gornje količine

200g riže za četiri osobe



Izdinstajte luk i papriku na maslinovom ulju dok luk ne postane staklast, a paprika omekša.

Dodajte luk u ulje dok nije još skroz vruće, tako ćete izbjeći da maslinovo ulje pregori.

Dodajte tikvice i patlidžane i prodinstajte dok ne puste tekućinu.

Dodajte zdrobljeni paradajz i nasjeckani bijeli luk. Kratko popirajte.



Dodajte acceto balsamico, lovor, vegetu začine te koncentrat od rajčice.



Rižu skuhaite 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 saftu omekša do kraja.

Povremeno promješajte.



Tomek © www.moja-kuhinja.com

EL – jedača žlica TL – čajna žlica