

Ingrediënten voor 4 personen

Olijfolie 2 kopjes rijst 1 ui 1
paprika 1 rood pepertje 2 kopjes
diepvrieserwten 1 el Ajvar 2 tl
vegeta 1 klein blikje
tomatenpuree

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Balkan
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Djuvec rijst

Lekker

Bereidingswijze

Snipper de ui, snij de paprika in reepjes en snij de rode peper in kleine reepjes. Verwarm de olijfolie en bak hierin de ui glazig. Voeg dan de paprika en het rode pepertje toe. Voeg dan de rijst toe en roer dit goed om. Voeg dan 4 kopjes water toe en laat dit aan de kook komen. Voeg nu de diepvrieserwten, ajvar, vegeta en tomatenpuree toe. Doe de deksel op de pan en laat het geheel in 20 minuten gaarstomen.