



Servië

Đuveč sa pirinčem

Djuvec rijst

langgraanrijst, 1 dl. (1 theekopje) p.p.

1 ui

1 paprika

diepvieserwten, 1 dl. p.p.

1 el. ajvar

1 tl. vegeta (of groentebouillon)

1 el. tomatenpuree

Snipper de ui en bak hem in een paar el. olie tot hij glazig wordt. De paprika maak je schoon en snij je in stukjes. Die mogen ook even meedoen, tot de ui gaat kleuren. Doe er dan de rijst bij en roer het goed om, zodat de rijst alle olie opneemt.

Dan gaat er water bij: 2 maal meer water dan rijst, dus op 1 dl. rijst neem je 2 dl. water. Breng het opnieuw aan de kook, doe er dan de (niet ontdooide) diepvieserwten, de tomatenpuree, een lepel ajvar en de vegeta bij. Als je meer dan 1 kopje rijst gebruikt, dan neem je daar natuurlijk ook wat meer van.

Breng alles opnieuw aan de kook, zet de pan dan op een warmhoudplaatje en het vuur op de allerlaagste stand. Sluit de pan met het deksel en laat de djuvec-rijst in 20 minuten gaar stomen.