

Ungarnsk risfad



Ingredienser:

- 2 dl ris
- 1½ tsk salt
- 3 dl vand
- 1 dl finthakket løg
- 1 spsk olie
- 250 g hakket oksekød
- 2 tsk paprika
- 2 dl bouillon
- Salt og peber
- 1 grøn peberfrugt
- 5 tsk tomater
- 1 spsk hakket persille
- 1 dl piskefløde

How to:

1. Kog risene først
2. Tænd ovnen på 175 grader
3. Hak løgene fint, varm olien i en gryde, svits løgene til de er gyldne
4. Tilsæt hakket oksekød og rør til det er delt
5. Rør paprika i
6. Hæld bouillon, salt og peber i og dæmp varmen, læg låg på og lad det små koge 10 min
7. Smør et ildfast fad

- 8. Skær peberfrugter og tomater i tynde skiver**
- 9. Læg tomatskiverne i fadet og drys salt, peber og de grønne peberfrugter over**
- 10. Så et lag ris, så kødsovs, gentag til det hele er brugt, slut med tomater**
- 11. Drys persille over**
- 12. Fordel piskefløden i fadet**
- 13. Dæk fadet med folie, sæt det midt ovnen og giv det 25 min**