©tinakocht.de

# Djuvec Reis

- **1 Tasse (etwa 200g) Langkornreis**
- **2 Tassen (etwa 400ml) Wasser**
- **1 mittelgroße Zwiebel**
- **2 Knoblauchzehen**
- **1 rote Paprikaschote**
- **1 Tomate**
- **3 EL Butter**
- **3 EL Tomatenmark**
- **3 EL Olivenöl**
- **1 EL Vegeta**
- **5 EL Ajvar (von Sofko!)**
- **1 EL Paprikapulver, edelsüß**
- **100g TK-Erbsen**
- **Salz, Pfeffer**

Zunächst werden die Zwiebel und die Paprika in sehr kleine Würfel gehackt und in der Pfanne mit der Butter angebraten. Danach gibt man das Paprikapulver hinzu und röstet es kurz an, damit es sein Aroma entfaltet.

Dann gibt man die ebenfalls in kleine Würfel geschnittene Tomate dazu und presst die Knoblauchzehen mit hinein, gibt das Ajvar und das Tomatenmark hinzu und würzt das Ganze mit Vegeta und Pfeffer.

Anschließend gibt man das Olivenöl in die Pfanne und brät den Djuvec Reis kurz darin an, bis kaum noch Flüssigkeit in der Pfanne vorhanden ist.

Dann gibt man das Wasser dazu und lässt den Djuvec Reis bei geschlossenem Deckel und schwacher Hitze etwas 20 Min köcheln. Gelegentlich umrühren.

Kurz vor dem Ende der Garzeit gibt man die tiefgefrorenen Erbsen dazu und lässt diese für etwa 5 Min. mitköcheln.

Der Djuvec Reis ist fertig, wenn die Flüssigkeit so gut wie aufgesogen ist und eine cremige Konsistenz hat.

Ich serviere dazu gerne Cevapcici und/oder Plescavica vom Grill. Das Rezept für die Cevapcici findet Ihr unter der Rubrik Fleisch.