# VIANDE DE RIZ SERBE



le plat unique et copieux de la région des Balkans - est rapide à préparer, rassasiant et plein de saveur. Nous l'avons découvert avec le fameux riz Djuvec lors de nos dernières vacances en Croatie et nous l'avons tout de suite adoré. Depuis, cette viande de riz simple et savoureuse revient régulièrement sur notre table, car nous l'aimons tous.

---

## Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 45 mins
- **Portions**: 4

---

## Ingredients

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 poivrons rouges
- 500 g de goulasch de porc - de l'épaule et/ou du cou
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza
- 1 cs de paprika doux en poudre
- 1/2 cc de paprika rose en poudre - plus ou moins, selon le piquant souhaité
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 2 cuillères à soupe d'ajvar

- 200 g de riz long grain
- 800 ml de bouillon de viande
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- sel et poivre

---

# Préparation

**Etape 1**
Hacher finement l'oignon et l'ail. Couper le poivron en petits dés. Couper le goulasch en bouchées d'environ 2 cm.

**Etape 2**
Faire chauffer l'huile dans une grande poêle, y faire revenir le goulasch de porc à feu vif pendant 2 à 3 minutes et l'assaisonner de sel et de poivre. Ajouter les poivrons, les oignons et l'ail et faire revenir pendant 2 minutes supplémentaires. Ajouter le paprika, le concentré de tomates et l'ajvar dans la poêle et faire revenir le tout pendant 1 minute. Incorporer ensuite le bouillon de viande et laisser mijoter à couvert pendant 10 minutes à feu doux.

**Etape 3**
Incorporer le riz, puis couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que le riz et le goulasch soient cuits. Ajoutez le persil et assaisonnez la viande de riz serbe avec du sel et du poivre.