

# Carbonada carniolla – karniolaška enolončnica z rižem

Meso narežemo na manjše koščke (kakor za golaž) in ga popečemo na masti, da porjavi. Posebej pražimo čebulo s strtim strokom česna, papriko – očiščeno semen ter narezan paradižnik. Nato vse skupaj dodamo mesu.

Dodamo še jušno zelenjavo, narezano zeleno in začimbe, zalijemo z vinom in čisto mesno juho; dušimo približno eno uro na zmerni temperaturi. Dodamo na kocke narezan krompir, bučo in jabolka, po 15 minutah pa še koruzna zrna, breskve in grozdje. Preden je jed gotova, ji primešamo kuhan riž. carbonado lahko namesto v loncu ali jušniku serviramo v izvitleni buči.

Riž po želji lahko postrežemo tudi ob carbonadi (ni ga nujno domešati).

Riža ni nujno zamešati v jed, lahko ga postrežemo posebej.



## Ingredients

1 kg	govedina - bočnik
100 g	svinjska mast
2 kos	čebula
2 kos	paprika
3 kos	paradižnik
2 šopek	jušna zelenjava (korenje, peteršilj, zelena, kolerabica, čebula)
0.5 kos	zelena - koren
2 list	lovor
0.5 žlička	poper - zrna
1 ščepec	majaron
1 ščepec	kajenski poper ali čili
2 žlica	peteršilj
0.25 l	vino - belo, suho
0.5 l	juha - čista, goveja
4 kos	krompir
250 g	buča - očiščena
2 kos	jabolko
1 skodelica	koruza - sladka
2 kos	breskev
100 g	riž - kuhan

## Qulinarica.com

author [qulmama](#)

kategorija

datum 03.09.2010

[qulinarica.com/articles/carbonada-carniolla-karniolaška-enoloncnica-z-rizem](http://qulinarica.com/articles/carbonada-carniolla-karniolaška-enoloncnica-z-rizem)