

Το λαχανόρυζο είναι ένα πεντανόστιμο λαδερό φαγητό της Ελληνικής κουζίνας που το φτιάχνουμε συνήθως το χειμώνα, όταν και το λάχανο είναι στην εποχή του. Η συνταγή είναι πολύ απλή και γρήγορη. Είναι ένα φαγητό που μας χορταίνει και κατάλληλο για περιόδους νηστείας. Φτιάξτε το, είναι τέλειο!

### Τι θα χρειαστείτε

1 μικρό λάχανο ή μισό μεγάλο λάχανο χοντροκομμένο

Μισό φλιτζάνι ρύζι καρολίνα

1 μεγάλο κρεμμύδι χοντροκομμένο

1 μεγάλο πράσο σε ροδέλες

1 μεγάλο καρότο τριμμένο στο χοντρό του τρίφτη

2 φρέσκα κρεμμυδάκια

1 κ.γλ. πελτέ ντομάτας

200 γρ. χυμό ντομάτας

1 μικρή ώριμη ντομάτα τριμμένη στον τρίφτη

1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

2 πρέζες κύμινο

1 χούφτα άνηθο ψιλοκομμένο

Λίγος δυόσμος ψιλοκομμένος (προαιρετικά)

Νερό

Λίγο λεμόνι για το σερβίρισμα

# Λαχανόρυζο

## Εκτέλεση συνταγής

Στο ελαιόλαδο σωτάρουμε τα κρεμμύδια και το πράσο. Μόλις γυαλίσουν προσθέτουμε το λάχανο και ανακατεύουμε.

Μόλις μαραθεί, προσθέτουμε το καρότο. Ρίχνουμε το ρύζι να λαδωθεί.

Στη συνέχεια τρίβουμε λίγο τον πελτέ στην κατσαρόλα και προσθέτουμε το χυμό ντομάτας. Ανακατεύουμε και βάζουμε και την τριμμένη ντομάτα.

Συμπληρώνουμε με 2 φλιτζάνια νερό. Βάζουμε κύμινο, αλάτι και πιπέρι, χαμηλώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε περίπου μισή ώρα μέχρι να μαλακώσει το λάχανο και να μαγειρευτεί το ρύζι. Ενδιάμεσα ελέγχουμε μήπως έχει πιει το νερό και πρέπει να συμπληρώσουμε λίγο.

Στα τελευταία 5 λεπτά ρίχνουμε και τον άνηθο και το δυόσμο. Αποσύρουμε το φαγητό όσο ακόμα έχει λίγο ζουμάκι και το αφήνουμε 5 λεπτά στην άκρη να χυλώσει όμορφα.

Σερβίρουμε και αν θέλουμε προσθέτουμε λίγο λεμόνι και έξτρα φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Καλή όρεξη!

# Λαχανόρυζο

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Στο ελαιόλαδο σωτάρουμε τα κρεμμύδια και το πράσο.
- 2 Μόλις γυαλίσουν προσθέτουμε το λάχανο και ανακατεύουμε.
- 3 Μόλις μαραθεί, προσθέτουμε το καρότο.
- 4 Ρίχνουμε το ρύζι να λαδωθεί.
- 5 Στη συνέχεια τρίβουμε λίγο τον πελτέ στην κατσαρόλα και προσθέτουμε το χυμό ντομάτας.
- 6 Ανακατεύουμε και βάζουμε και την τριμμένη ντομάτα.-
- 7 Συμπληρώνουμε με 2 φλιτζάνια νερό. Βάζουμε κύμινο, αλάτι και πιπέρι, χαμηλώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε περίπου μισή ώρα μέχρι να μαλακώσει το λάχανο και να μαγειρευτεί το ρύζι. Ενδιάμεσα ελέγχουμε μήπως έχει πιει το νερό και πρέπει να συμπληρώσουμε λίγο.-
- 8 Στα τελευταία 5 λεπτά ρίχνουμε και τον άνηθο και το δυόσμο.
- 9 Αποσύρουμε το φαγητό όσο ακόμα έχει λίγο ζουμάκι και το αφήνουμε 5 λεπτά στην άκρη να χυλώσει όμορφα.
- 10 Σερβίρουμε και αν θέλουμε προσθέτουμε λίγο λεμόνι και έξτρα φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Καλή όρεξη!