

Jambalaya a\la nowoorleańska



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	500g
masło	2 łyżki
cebula	
czosnek	2 ząbki zmiżdżone
sól	
pieprz świeżo zmielony	do smaku
cebulka dymka zielona część	
oliwa	2 łyżki
seler naciowy	1 gałązka
koncentrat pomidorowy	łyżka
szynka chuda	100g
kumin	1/2 łyżeczki
chili Prymat	do smaku
natka pietruszki	2 łyżki
ryż długoziarnisty	200g (paraboliczny)
papryka czerwona	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miała być jambalaya nowoorleańska ale nie miałam w domu krewetek. A szkoda :(

Mieso pokroić w kostkę, boczek i szynkę w niewielkie plasterki. Na patelni wrzucić boczek i przyrumienić go, wytłoczyć. Zdjąć z patelni. Na patelni na tłuszcz z boczku dodać mięso z kurczaka, podsmażyć, dodać masło i oliwę, podgrzać, dodać pokrojone w kostkę cebule, czosnek, starty seler naciowy, paprykę pokrojoną w paski i drobno posiekana papryczka chili. Podsmażyć chwilę żeby cebula się zeszkliła. Wrzucić ponownie boczek. Zalać winem, zagotować, dolać bulionu, doprawić pieprzem, solą, kuminem, chili w proszku, dodać koncentrat pomidorowy i wsypać ryż. Zamieszać. Przykryć i niech się dusi aż ryż wchłonie prawie cały płyn. Co jakiś czas należy zamieszać. Na 5 minut przed końcem dodać szynkę oraz drobno posiekana zielona część dymki i natkę. Gdy jambalaya zgęstnieje jest gotowa do jedzenia. Można podać sos tabasco jeśli ktoś lubi bardzo pikantnie jeść.

A jeśli macie pod ręką krewetki królewskie to również po umyciu ich można je dodać na sam koniec na 5 minut przed końcem gotowania.