Jambalaya



DAGMARA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

parówek	50 dag
czosnku	1 główka
pomidorów(40 dag)	5 szt
zielone papryki (35 dag)	2 szt
masła	3 łyżki
oregano	1 łyżeczka
papryki słodkiej Prymat	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
pieprzu czarnego mielonego Prymat do smaku	1 szypta
cebula	1 szt
Papryka ostra mielona Prymat	1 szt
ryż	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przyrządzanie:
Roztopić 2 łyżki masła, podsmażyć pokrojoną cebulę i czosnek, dodać oczyszczone i pokrojone papryki oraz pomidory. Przyprawić solą i pieprzem, wlać 2-4 łyżki wody i dusić 20 min. Ryż ugotować na sypko. Parówki pokroić na plasterki, obsmażyć na 1 łyżce masła razem z oregano i słodką papryką. Połączyć warzywa, ryż i parówki. Wymieszać i odstawić pod przykryciem na kilka minut.