

Jambalaya



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

parówka	50 dag
ryż	25 dag
cebula	10 dag
czosnek	1 główka
pomidor	5 sztuk
zielona papryka	2 sztuki
masło	3 łyżki
oregano	1 łyżeczka
papryki słodkiej Prymat	1 łyżeczka
sól	- -
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
Papryka ostra mielona Prymat	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

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.