

Jambalaya



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ryż długoziarnisty	25 dag
ugotowany kurczaka	0,5 szt
wędzona szynka	15 dag
podszuszona kiełbasa	25 dag
pomidor pellati (w zalewie)	1 szklanka
papryka	2 strąki
cebula	3 szt
czosnek	4 ząbki
sos solowy	1 łyżka
oliwa	3 łyżki
rosół z kury Kucharek	2 szklanki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	0,5 łyżeczki
sos tabasco	3 krople

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż wypłukać i osączyć. Z kurczaka wyjąć kości, a mięso pokroić w kostkę. Kiełbasę pokroić w półplasterki, a szynkę w paski. Oczyszczone strąki papryki pokroić w kostkę, a czosnek i cebule posiekać. W dużym garnku rozgrzać oliwę i poddusić rozdrobnione warzywa, po czym dodać pomidory, bulion z rosółu drobiowego Kucharek, sos sojowy, pieprz czarny ziarnisty Prymat i nadal dusić. Po 5 minutach dodać kurczaka i kiełbasę, zagotować, wsypać ryż, wymieszać i dusić na małym ogniu, aż będzie miękki. Jeśli potrawa będzie przywierać do dna, dolać trochę wody. Przyprawić tabasco i solą.

Do jambalaya można dodać również krewetki.

