Jambalaya po polsku



MIKIX4

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ryż brązowy	20 dag
kiełbasa podwawelska	35 dag
pomidory krojone z puszki	40 dag
papryka czerwona	2 szt
cebula biała	1 szt
ząbki czosnku	2 szt
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
sos sojowy	1 łyżka
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 szczypta
olej rzepakowy	1 łyżka
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować wszystkie składniki. Ugotować ryż. Pokroić kiełbasę w półplasterki; cebulę, paprykę i czosnek w kostkę. Na patelnię wlać olej i podsmażyć kiełbasę. Gdy kiełbasa zrumieni się, dodać warzywa i dalej smażyć. Gdy wszystko się przysmaży dodać pomidory, sos sojowy, pieprz i nadal smażyć. Gdy ryż ugotuje się, wszystko razem wymieszać. Przed nałożeniem można doprawić solą.