

Jambalaya



KAROLINKA W KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	2 szklanki
sucha kiełbasa	2 pęczka
pieczeń wieprzowa	2 plastry
czosnek	3 ząbki
cebula czerwona	1 sztuka
cebula biała	1 sztuka
pomidory	4 sztuki
bulion	1 kostka
wędzony boczek	30 (suchy)
papryka zielona	2, 3 sztuki
papryka żółta	2, 3 sztuki
papryka czerwona	2, 3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż zalany 3-krotnie większą ilością wody ugotuj aż napęcznieje, nie pozwól się rozgotować musi być sypki. W tym czasie boczek, kiełbasę i pieczeń pokrój na małe kosteczki, włóż do garnka, zalej niewielką ilością wody i gotuj z rozgniecionym czosnkiem i poszatowaną cebulą. Obraną z pestek paprykę dorzuć do kiełbasy i gotuj łącznie przez 5 minut. Następnie dorzuć obrane ze skórek pomidory, ugotowany wcześniej ryż i miseczkę bulionu, gotuj aż bulion wyparuje, powstałą masę przełóż na patelnię i smaż na oliwie, często mieszając by nie przywarła. Przyprawy to szafran, kmin rzymski, curry, pieprz, papryka, słodka, ostra, czasami oregano. Smacznego!