

Jambalaya



Autor: **smakowisko**
Przepisów: 71 Ocena: 1087

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne



Składniki:

- filety z piersi kurczaka, 2
- papryki różnokolorowe, 2
- kiełbasa, 2
- ogórki konserwowe, 5
- cebula, 2
- czosnek (ząbki), 1
- pomidory, 2
- ryż (woreczki), 2
- koncentrat pomidorowy (słoik 300 g), 1
- ketchup, 1/2 szklanki
- bazylią, 2 łyżki
- słodka papryka, 1 łyżka
- ostra papryka, 1/2 łyżeczki
- sól, pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż ugotować wg przepisu na opakowaniu.
- 2 Kurczaka pokroić w średnią kostkę przyprawić solą, pieprzem i dwiema rodzajami papryki. Mięso podpiec na patelni na rozgrzanym oleju przez około 5-6 minut.
- 3 Następnie na patelnię wrzucić obraną i pokrojoną w kostkę kiełbasę i pokrojoną w kostkę cebulę. Podpiekać razem ok. 5 minut.
- 4 Paprykę pokroić w paski, pomidory w kawałki, a ogórki w drobną kostkę. Wszystkie warzywa wrzucić na patelnię.
- 5 Gdy papryka zmięknie dodać ryż, koncentrat pomidorowy, ketchup i wszystko wymieszać. Na końcu dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: