



Jambalaya

2 porcje

25 minut

Składniki

- 120 g krewetek, obranych
- 80 g kielbasy, pokrojonej w plastry
- 200 g ryżu długoziarnistego
- 150 g cebuli, pokrojonej na kawałki
- 120 g czerwonej papryki, pokrojonej na kawałki
- 70 g koncentratu pomidorowego
- 450 ml wywaru drobiowego
- 20 g czosnku, rozgniecionego
- 40 ml oleju roślinnego
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1/8 łyżeczki oregano
- 1 łyżeczka ostrej papryki

Przygotowanie

1

Zamocuj mieszadło sauté w kielichu do gotowania.

2

Umieść 40 ml oleju, 150 g cebuli, 120 g papryki oraz 20 g czosnku. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Wymieszaj.

4

Dodaj 200 g ryżu, 70 g koncentratu pomidorowego oraz 450 ml wywaru. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Duś.

6

Dodaj 120 g krewetek, 80 g kielbasy, 1/8 łyżeczki oregano oraz 1 łyżeczkę ostrej papryki. Zamknij pokrywę kielicha.

7

Duś.

8

Dodaj 1 łyżeczkę soli oraz 1/2 łyżeczki pieprzu. Jeżeli jest za mało wody, możesz dodać 50 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.

9

Wymieszaj.

10

Gotowe do podania! Smacznego!