

Jambalaya

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Tučnější šunka 100 g
- Rajče 2 ks
- Paprika červená 1 ks
- Rýže 120 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Chilli 1 špetka
- Nasekaná petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 2

Postup:

Na oleji osmahneme cibuli, přidáme nakrájenou šunku, rajčata, papriku a asi 30 minut dusíme.

Potom přidáme propranou rýži a zalijeme ji asi 400 ml vody nebo vývaru. Ochutíme solí, pepřem a špetkou chilli. Přiklopíme poklicí a v troubě dusíme doměkka.

Před podáváním jídlo ozdobíme zelenou petrželkou nebo libečkem.