



przepisy.pl

Luizjańska Jambalaya z mięsem wieprzowym

 90 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- chuda wieprzowina - 600 gramów
- wędzony boczek - 200 gramów
- pikantna kiełbasa - 300 gramów
- filety z dorsza - 300 gramów
- duże krewetki - 9 sztuk
- Rosół z kury Knorr** - 2 szklanki
- ryż długoziarnisty - 250 gramów
- pomidory z puszki - 1 opakowanie
- zielona papryka - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- seler naciowy łodyga - 2 sztuki
- cebula - 3 sztuki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- wytrawne wino białe - 1.5 szklanek
- pieprz cayenne - 0.5 łyżeczek
- sos Tabasco - 1 łyżeczka
- sos sojowy - 1 łyżeczka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- sól do smaku
- oliwa - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pokrój wszystkie rodzaje mięsa. Papryki oczyść i pokrój w kostkę. Seler oczyść z włókien i pokrój w plastry. Cebulę i czosnek drobno posiekaj.
2. Na rozgrzanej oliwie podsmaż kawałki mięsa, wyjmij je i smaż warzywa. Dodaj pomidory, bulion Knorr, wino, sos sojowy i pieprz.
3. Zagotuj, po czym dodaj ryż i duś kwadrans.
4. Na koniec dodaj mięso. Duś jeszcze, aż ryż będzie miękki. Na około 10 minut przed końcem gotowania dodaj krewetki i pokrojoną rybę, dopraw tabasco. Podawaj posypane natką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl