

Kuřecí jambalaya s rýží

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuře, rozporcované, vykostěné a nakrájené

200 g vařeného uzeného masa, nakrájeného na malé kousky

150 ml rajské šťávy

200 g másla

300 g rýže

1 velká cibule, nakrájená nadrobno

1 paprika nakrájená na drobno

300 ml kuřecího vývaru

1 rozdrcený stroužek česneku

1 celer, nakrájený na drobné kousky

koření:

2 bobkové listy, 2 zelené papriky nakrájené na malé kousky, 1 lžička cayenského pepře, 1 lžička tabasca, 1 lžička černého pepře

1 lžička soli

Postup

V malé misce smícháme všechno koření.

Mezitím si v hluboké pánvi nebo v hrnci rozpustíme máslo, přidáme polovinu cibule, celeru a papriky a přimícháme směs koření.

Přidáme nakrájené uzené maso a na velkém plameni za stálého míchání restujeme, až je cibule tmavě hnědá.

Přidáme zbytek cibule, celeru a papriky a restujeme dalších 5 minut.

Přidáme rajskou šťávu a vaříme 5 minut.

Do pánve nasypeme kuřecí maso a za občasného míchání vaříme asi 15 minut.

Přimícháme rýži, přikryjeme pokličkou, snížíme příkon na minimum a dusíme 12 minut.

Přidáme kuřecí vývar, přivedeme k varu a dusíme až je rýže hotová.