

Louisianská kuřecí jambalaya

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny:

900 g kuřecího masa, na porce

113 g mražených garnátů nebo čerstvých

0,5 šálku másla

1 velká cibule, nasekaná

1 šálek celeru, nasekaný

3 stroužky česneku, na plátky

800 g oloupaných rajčat z plechovky nebo čerstvých

1 plechovka žampionů, na plátky

230 g uzeniny (klobásky)

2 lžičky soli

0,5 lžičky pepře

0,5 lžičky cayennského pepře (nebo chilli prášku)

1,5 šálku vody

1 velká zelená paprika, nasekaná

1 menší plechovka rajčatového protlaku

2 šálky rýže, nevařené

Postup

Postup přípravy:

Na rozehřátém másle v přiměřeně velkém hrnci osmahneme opepřené a osolené kuřecí kousky dohněda. Pak je vyjmeme, do výpeku přidáme cibuli, zelenou papriku, česnek a celer a podusíme pod pokličkou doměkka. Přidáme také rajčata, garnáty, nakrájenou klobásku a plátky žampionů z plechovky (nebo i čerstvé - DDK). Vše spolu dusíme dalších 20 až 30 minut. Okořeníme chilli práškem a dalším kořením dle chuti (např. celerovými semínky, rozmarýnem, bazalkou, tymiánem). Přidáme vodu s rýží a uvedeme do varu a ještě jednou zamícháme. Vratíme do pekáče zpět kousky kuřete, zakryjeme a dusíme 45 minut. Těsně před podáváním přidáme zelenou cibulku (nebo pórek) a petrželku, pokud si to přejeme. Jambalaya může být kořeněna podle vlastní chuti. Tato jambalaya je středně kořeněná, ale můžeme přidat k rajčatům více chilli nebo chilli omáčky.