



Џамбалаја

Џамбалајата се поврзува со неколку земји, но добро е позната како рецепт од Јужна Америка - сладок зеленчук зготвен со зачини и вкусна комбинација на пилешко месо, лути колбаси и ракчиња. Идеална комбинација!



Состојки:

- 1 парче пилешки гради
- 150 гр. сушени колбаси
- 200 гр. ракчиња
- 2 супени лажици куркума (или вегета)
- 2 супени лажици луто чили
- 400 гр. ориз
- 1 пилешка коцка за супа
- 1 зелена пиперка
- 1 црвена пиперка
- 1 бел кромид
- 100 гр. бамји

Чекор 1

Овој рецепт е премногу лесен за подготовка со Делимано Експрес лонецот. Почнуваме со сечкањето.

Пиперките ги сечкаме на ленти, кромидот крупно го сечкаме, а потоа го сечкаме и месото.

Колбасите исечкајте ги на кругчиња, а пилешкото на крупни парчиња.

Чекор 2

Се заедно ставаме во Експрес лонецот.

Ги додаваме коцката за супа, зачините и оризот. Убаво промешуваме и сето тоа го преливаме со топла вода.

Ставете го капакот на лонецот, наместете го регулаторот на 2 и почекајте да се создаде притисок и да се испушти пареата.

Потоа намалете ја температурата на 1 или 2 и гответе 15 минути.

Чекор 3

Испуштете го притисокот пред да го тргнете капакот и оброкот е готов.

Може да го сервираме во чинија. Навистина е толку едноставно.



Совет

Сигурно претпоставувате дека постојат неколку верзии на Џамбалаја и ако малку истражите ќе откриете многу варијации.

Ние ви препорачуваме да не ги отфрлате ракчињата, освен доколку навистина не го сакате тој вкус. Комбинацијата на ракчиња и месо е навистина посебна.

Користени производи:



Експрес лонец



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk