

DŽAMBALAJA

Sastojci:

oko 200 g otkoštenog bataka
oko 200 g dimljene polu-suve roštiljske kobasice
250 g očišćenih gambora/kozica (koristila sam zamrznute)
150 g pirinča
150 ml soka od paradajza
400 ml pileće supe (400 ml vode + 1 kocka za supu)
2 velike crvene mesnate paprika, iseckane
1/2 veze celerovog lista, iseckanog sa sve stabljikama
1 veći crni luk, iseckan
2 kašike ulja
1 kašičica soli
1/4 kašičice bibera
2 grančice sveže majčine dušice
pola kašičice suvog origana
pola kašičice suvog peršuna
pola kašičice slatke aleve paprike
pola kašičice ljute aleve paprike
1 list lovora
1 čen belog luka

i još

grančice sveže majčine dušice, za dekoraciju

Postupak:

1. Prvo iseckati šta je za seckanje.

Piletinu i kobasice na komadiće.

Crni luk na sitno.

Beli luk na skroz sitno, ili protisnuti kroz presu.

Crvenu mesnatu papriku na kockice.

Pola veze celerovog lista sa sve stabljikama, na sitno.

2. Na ugrejano ulje spustiti crni luk, pa dodati kašičicu soli, 1/4 kašičice bibera, a zatim i ostale začine - majčinu dušicu, origano, peršun, slatku i ljutu alevu papriku i list lovora. Dinstati tako nekoliko minuta, da luk malo omekša. Pred kraj ubaciti beli luk.

3. Dodati piletinu i kobasice, prethodno isečene na komadiće i pržiti desetak minuta, pa dodati papriku i iseckani celer i dinstati sve zajedno još nekoliko minuta.

4. Ubaciti pirirnač, supu i sok od paradajza, kuvati do vrenja, pa sniziti temperaturu ringle, poklopiti sud i nastaviti kuvanje dok pirirnač ne bude mekan, a tečnost ne uvri, što može biti još oko pola sata. Povremeno promešati i proveriti da se nije zalepilo za dno. Pred kraj ubaciti odležane kozice i kuvati još pet minuta. Služiti toplo.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2020/09/dzambalaja.html>