

Jambalaya cu pui si carnati

[shashin type="photo" id="14685" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Va promiteam, la inceputul postului, si retete cu carne pe langa cele de post si pot sa zic ca m-am tinut oarecum de cuvant. Zic asta fiindca nu ma gandeam ca o sa va arat doar una dupa atata timp ☐ ...dar macar e una speciala: Pui Jambalaya, un fel de paella americana, un „pilaf” bogat in arome si gusturi.

Sint mai multe feluri de Jambalaya, dar eu acum va aduc varianta cea mai satioasa, Jambalaya cu carne de pui si carnati!!!

Ingrediente:

- 250 g. orez
- 3 pulpe de pui dezosate sau 1 piept de pui mare
- 1 lingurita boia dulce de ardei
- 1 varf de cutit boia iute
- 1 lingurita rasa piper macinat
- 3, 4 linguri ulei de masline
- 1 ceapa uscata (rosie)
- 3, 4 catei de usturoi
- 1 ardei gras rosu
- 1 tulpina telina (apio)
- 1/2 lingurita chimen pisat

- 1/2 lingurita oregano
- 2 carnati afumati
- 3 rosii decojite sau 3 linguri pasta de tomate
- 2 cani supa de pui (500 ml.)
- sare dupa gust

Mod de preparare:

Se taie carnea de pui in bucatele, se presara cu boia, dulce si iute, si piper macinat. Se incinge uleiul de masline intr-o tigaie incapatoare (un wok ar fi perfect). Se caleste carnea timp de cca. 3 minute, dupa care se scoate pe un platou si se acopera cu un capac.

In acelasi ulei se adauga ceapa, telina si ardeiul tocate marunt, dar si usturoiul pisat. Se lasa pe foc aproximativ 3 minute, amestecand des. Se pune orezul spalat si se mai lasa pe foc 1-2 minute. Se toarna supa de pui si se amesteca bine.

Se adauga apoi bucatile de pui, carnatii taiati rondele si condimentele ramase. Se pune sare dupa gust si rosiile tocate marunt si se lasa la foc mic cca. 20-25 de minute sau pana cand se inmoaie orezul si carnea de pui.

Aromat si bun!!! ☐