

Jambalaya – jednogarnkowa potrawa rodem z Luizjany

Jambalaya to pochodząca z Luizjany potrawa składająca się z mięsa i warzyw wymieszanych z ryżem i smakowicie przyprawionych. Pierwszy raz o niej usłyszałam na pewnym przyjęciu, gdzie pochodzący z okolic Nowego Orleanu pan domu przygotował swoją specjalność – jambalayę ☐ Nie ukrywam, że bardzo mi posmakowała! Według kucharza przyprawa cajun jest kluczowym składnikiem i najlepiej gotować to danie w żeliwnym garnku z pokrywką. Po latach zapragnęłam odtworzyć smak jambalayi, w wersji wegańskiej ma się rozumieć ☐ Żeliwnego garnka nie mam, więc używam takiego z grubym dnem; przyprawę cajun robię sama, a mięso zastępuje duuużącą ilością kiełbasek wegańskich. Polecam!





Składniki:

- 1 duża cebula
- 1 papryka czerwona
- 1 papryka zielona
- 4 łodygi selera naciowego
- 3 łyżeczki (15 ml) przyprawy cajun według [tego przepisu](#)
- 2 szklanki (480 ml) surowego ryżu
- 5 szklanek (1.2 litra) wody
- 500 g (8 sztuk) wegańskich kiełbasek (można mniej)
- 1 łyżka oleju

Wykonanie:

Cebulę obieramy i kroimy w kostkę, podobnie jak paprykę. Łodygi selera myjemy i kroimy na plasterki. Kiełbaski kroimy w plastry.

Na rozgrzanym oleju smażymy cebulę aż się zeszkli. Dodajemy

pokrojonego selera, przyprawę cajun i smażymy przez około 3 minuty.

Wsypujemy przepłukany ryż, zalewamy wodą i mieszamy. Zagotowujemy i gotujemy pod przykryciem na wolnym ogniu, co jakiś czas mieszając.

Następnie (u mnie po upływie około 30 minut), dodajemy pokrojoną paprykę i kiełbaski. Całość mieszamy i gotujemy pod przykryciem aż ryż będzie gotowy, co jakiś czas mieszając, żeby nie przywarł do dna.

Celowo nie podaję dokładnego czasu gotowania, bo zależy on od ryżu (brązowy wymaga dłuższego gotowania), od typu kuchenki (inny "wolny ogień" da się ustawić na kuchence gazowej niż na elektrycznej) i od typu garnka.

Ogólnie chodzi o to, żeby aromatyczny ryż był ugotowany, a papryka miękka, ale nie rozgotowana ☐

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☐
Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**