

# Džambalaja

## Za 5 osoba

500 g škampa  
200 g šunke  
50 g slanine  
1 veća glavica crnog luka  
2 čena belog luka  
1 paprika  
100 g celera  
400 g paradajz pelata  
5 dl vode  
1 šolja pirinča  
3 kašike ulja  
30 g margarina  
1 lovorov list  
 $\frac{1}{2}$  kašičice majčine dušice  
1 kašičica tucane ljute paprike  
so i biber, po ukusu  
veza svežeg peršuna  
1 limun

## Način pripreme

1. Crni i beli luk iseći sitno, a ostalo povrće na kockice.
2. U većoj šerpi, na ulju i margarinu, izdinstati crni i beli luk, papriku i celer. Dinstati na umerenoj vatri nekoliko minuta. Zatim dodati iseckanu slaninu i šunku. Dinstati još nekoliko minuta.
3. Dodati začine i paradajz pelat, pa sve zajedno kuvati do ključanja. Zatim sipati vodu i dodati pirinač, pa nastaviti kuvanje još 10 do 15 minuta.
4. Dodati škampe i sve promešati. Preručiti jelo u posudu za pečenje i staviti u zagrejanu pećnicu na 180 stepeni. Peći oko 20 minuta, sve dok pirinač ne bude gotov.
5. Gotovu džambalaju začiniti seckanim peršunovim listom i ukrasiti kriškama limuna.