

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
½ 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.