

Джамбалайя "На русский манер"



Что нужно:

- свинина (филе) - 1/2 кг;
- репчатый лук - 1 шт;
- сельдерей - на ваш вкус;
- охотничьи колбаски - 100 г;
- чеснок - 4 зубчика;
- длиннозерновой рис - 1 стакан;
- имбирь (маринованный) - 1 ст. л.;
- куркума - 1/2 ч. л.;
- сок половины лимона;
- креветки (очищенные) - 200 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем свинину кубиками и обжариваем 10 минут;
2. Нарезаем охотничьи колбаски кружочками (толщиной 0,5 см), добавляем их к свинине и обжариваем ещё 10 минут;
3. Отвариваем рис в подсоленной воде 10 минут, затем добавляем его к свинине, доливаем пол стакана воды и тщательно перемешиваем;
4. Добавляем куркуму, имбирь, сок лимона, солим, перчим, снова перемешиваем и тушим ещё 10 минут;
5. Добавляем креветки и томим ещё 10 минут.