

# **Dži Dži Ja Ja Gambo**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1**celo pile iseceno na komade
- **1**dimljena kobasica
- **3**velika iseckana crna luka
- **1/2 šoljeulja**
- **1/2 šoljebrašna**
- **1**crvena paprika, babura isecena na režnjeve
- **5 štapićacelera**, sitno iseckanog
- **1**Kašika Kajun zacina
- (ja sam koristila Greggs gotov zacin, a za vas koji ne možete nabaviti, napisacu sastojke) \*1
- **1 (425 g)konzerva paradajza**
- **2**lista lorbera
- **1**lbistre supe
- (koristite vodu u kojoj ste kuvali piletinu)

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

\* Kajun zacin: 2 kašicice soli, 2 kašicice belog luka u prahu, 2 1/2 kašicice aleve paprike, 1 kašicica sveže mlevenog crnog bibera, 1 kašicica crnog luka u rahu, 1 kašicica kajen bibera, 1 1/4 kašicice suvog origana, 1 1/4 kašicice suvog timijana.

U velikom loncu skuvamo piletinu u slanoj vodi, oko sat vremena. Ocedimo i ostavimo sa strane. Dok se pile kuva pripremimo Roux. Na ulje dodamo brašno i mešamo na srednjoj temperaturi, dok brašno dobije lepu

cokoladnu boju. 20 do 30 minuta im je brašno gotovo, dodamo: celer, luk, piletinu, papriku, lorber i Kajun zacin i prodinstamo dok sve ne omekša , oko 45 minuta.

Dodamo paradajz, bistro supu i dimljenu kobasicu i povremeno mešajuci kuvamo još oko sat vremena,dok se sos dobro zgusne.

Ovako.

## **Savet**

Ovaj recept je pravila moja drugarica i dozvolila mi je da ga objavim na blogu, jer ona nema svoj. Tako je dobar da sam morala da je pitam da ga objavim. Hvala joj. \*\*\*\*\* Gambo! Odmah pomislite na Soul Food i Nju Orleans, odakle potie ovo jelo. Sama re Gambo je poreklom iz Afrike, a u prevodu znai bamija jer se esto sprema sa ovim povrem. Gambo ima bogatu istoriju , koja se proteže sve od 18 veka pa do danas. I naravno kao i svako uveno jelo , pravi se na mnogo naina. Ipak osnova svakog je gust Roux (sos koji se pravi od bistre supe i prženog brašna). Sve ostalo što se potom dodaje je stvar ukusa i regionala gde se priprema. Može biti od morskih plodova , piletine , kobasica ili kombinovano. I ja sam u svom receptu koristila bamiju jer je volimo.