

Džambolaja i kobaja



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** dimljene kobasice
- **400 g** paradajza
- **2 crvene** paprike
- **1 ljuta** papricica
- **2 glavice** crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **250 g** pirinca
- **malo list** peršuna i celera
- **malosoli** i bibera
- **1 kašika** brašna
- **1 l** pileceg bujona

Priprema

Crni i beli luk iseci na sitne kockice, paradajz oljuštiti i iseci na kocke, a papriku na traciće. Ljutu papricicu, peršun i celer iseci što sitnije. Kobasicu oljuštiti i iseci na kolutove debljine 1 cm.

Na malo ulja dinstati luk, secene listove celera i papriku (5 minuta), pa dodati beli luk, pirinac i brašno, promešati. Dodati paradajz, peršun, kobasicu, ljutu papricicu i zaciniti. Dodati 1/2 l pilece supe i neprestano mešati, dolivati i preostalu supu dok se ne skuva pirinac i ne upije svu tecnost (dolivati supu i mešati sve vreme, kao kada se kuva rižoto).

Kuva se otprilike 20 minuta. Gotovo jelo servirati. Supa kojom se naliva, može biti i od kocke za supu. Prijatno.

Savet

Može se služiti kao predjelo, ali je dosta jako pa se može jesti i kao glavno jelo. Pikantno, ukusno i jako (ko ne voli ljuto, ne mora da stavi papriicu). Prijatno :-)