**Jollof Rizs**

[](https://cookpad.com/hu/recipe/images/f6253e11748f5425?image_region_id=58)Forrás: <https://cookpad.com/hu/receptek/13068223>

## Hozzávalók 4 adaghoz

* 8 db hámozott [paradicsom](https://cookpad.com/hu/kereses/paradicsom)
* 2-3 bögre rizs
* ízlés szerint só
* ízlés szerint bors
* 8 db [paprika](https://cookpad.com/hu/kereses/paprika)
* 1 nagy fej [hagyma](https://cookpad.com/hu/kereses/hagyma)
* 2-3 gerezd [fokhagyma](https://cookpad.com/hu/kereses/fokhagyma)
* 1 tk curry por
* 1 tk [Cayenne bors](https://cookpad.com/hu/kereses/cayenne%20bors) vagy [chili](https://cookpad.com/hu/kereses/chili) Cayenne aki szereti a csípőset
* 1 tk pirospaprika
* 3 ág friss [kakukkfű](https://cookpad.com/hu/kereses/kakukkf%C5%B1) vagy 1kk szárított
* 2-3 db babérlevél
* ízlés szerint kis darab gyömbér (csak egy ujjnyi)
* szükség szerint étolaj a pirításhoz

## Elkészítés (50 perc)

1. Előkészítjük a hozzávalókat, vagyis apróra vágjuk a hagymát, paradicsomot és paprikát és a fokhagymát. Aki egész gyömbért használ, akkor azt is természetesen.
2. A hagymát egy kevés olajon elkezdem pirítani a gyömbérrel, majd hozzáadom a fokhagymát is, vigyázva meg ne égjen!
3. Amikor a pirítás kész, beleteszem az apróra vágott paradicsomot, paprikát és az összes fűszert, majd jól összekeverem és sűrű ragut főzök belőle, mint amikor lecsót készítünk. :)
4. A rizst, a kész raguba keverem és annyi forró vizet öntök rá, amennyi bőven ellepi, körülbelül a rizs mennyiségének a másfélszeresét.
5. Szorosan lefedem és nagyon kis lángon 10 percig párolom majd elzárva a tüzet, még 10 percig állni hagyom. Ez alatt a rizs felszívja a nedvességet.
6. A végén átkeverjük és tetszőlegesen natúran vagy hússal is tálalhatjuk. Lehet ez csirkecomb, csirkemell, sertéskaraj sütve, akármi... :)
7. Jó étvágyat. :)