

## ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Ή ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΜΕ ΡΥΖΙ

### ΥΛΙΚΑ

(ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

350γρ.γαλοπούλα ή κότα (μόνο κρέας-ψητό ή βραστό)

150γρ.λουκανικά

2 κρεμμύδια

2 φρέσκα κρεμμυδάκια

2 σκελίδες σκόρδο

1 κόκκινη και

1 πράσινη πιπέρια

2 ώριμες ντομάτες

ταμπασκο, πάπρικα, θυμάρι,

2 κλωνάρια σέλινο,

αλάτι, πιπέρια,

150γρ.ρύζι

2 κύβοι η' 1 λίτρο ζωμό κότας

4 κ.σ. λάδι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψήστε τις πιπεριές στο γκιλ και ξεφλουδίστε τες.

Αχνίζετε τα κρεμμύδια με το σκόρδο και το σέλινο για πέντε λεπτά. προσθέτετε το ρύζι και τα Λουκάνικα (τρια λεπτά). Προσθέτετε το ζωμό κότας, το λάδι, το ταμπασκο, τη πάπρικα, το θυμάρι και αφήνετε να σιγοβράσουν για 15 λεπτά.

Προσθέτετε την γαλόπουλα τις πιπεριές και τις ντομάτες, ανακατεύετε για λίγο και το σερβίρετε