

## Hiszpańska paella z kurczakiem i krewetkami



### BERTPVD



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki na paelle

<b>krewetki gotowane</b>	200 g
<b>groszek mrożony</b>	0,5 opakowania
<b>cytryna</b>	2 szt
<b>papryka żółta</b>	1 szt
<b>oliwki zielone Smak</b>	8 szt
<b>natka pietruszki</b>	1 pęczek
<b>pomidor</b>	1 szt
<b>ryż długoziarnisty</b>	2 torebki
<b>Przyprawa curry orientalna Prymat</b>	0,5 opakowania

#### Bulion drobiowy

<b>włoszczyzna</b>	1 szt
<b>ćwiartki z kurczaka</b>	2 szt
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	4 szt
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	5 szt
<b>cebula biała</b>	0,5 szt
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 szczypta
<b>woda zimna</b>	5 l

#### Składniki do kurczaka

<b>pierś z kurczaka</b>	4 szt
-------------------------	-------

olej słonecznikowy

150 ml

Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat

1 opakowanie

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Kurczaka myjemy i zalewamy zimną wodą. Gotujemy na wolnym ogniu od czasu do czasu zbierając szumowinę. Proces powinien zająć około 15-20 minut. W między czasie obieramy włoszczyznę. Marchewki, seler, pietruszkę, połowę cebuli wrzucamy do garnka. Gotujemy aż warzywa zrobią się miękkie. Dodajemy liście laurowe, ziele angielskie i, pieprz. Cały proces gotowania powinien trwać około 2 godzin.
- KROK 2 Kroimy piersi z kurczaka w kostkę. Dodajemy przyprawę do drobiu i olej słonecznikowy. Odstawiamy do lodówki na 2 godziny.
- KROK 3 Dolewamy na patelnie małą ilość oleju i smażymy kurczaka na złoty kolor.
- KROK 4 Kroimy w kostkę paprykę żółtą oraz pozbawiony skóry pomidor.
- KROK 5 Kroimy w ćwiartkę cytrynę i odkładamy na ręcznik papierowy w celu zredukowania kwaśnego soku.
- KROK 6 Gotujemy zgodnie z instrukcją ryż w osolonej wodzie i podsmażamy na patelni w przyprawie curry.
- KROK 7 Dodajemy do ryżu rozmrożone krewetki i zalewamy bulionem. Dusimy całość przez około 15 minut. Dodajemy groszek, kurczaka, cytrynę, papryk, pomidora i poszatkowane zielone oliwki. Dekorujemy całość pietruszką (opcjonalnie)