

Paella



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bulion	1 litr
pierś z kurczaka	
papryka czerwona	1
cukinia	1
czosnek	
pomidor	
oliwa	
Papryka ostra mielona Prymat	1/3 łyżeczki
białe wino	1/3 szklanki
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
krewetki	
natka pietruszki	
sól	
ryż do risotto	300 (typ: arborio)
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy bulion (drobiowy lub warzywny). Piersi czyścimy, kroimy w kostkę. Paprykę kroimy w małą kosteczkę, cukinię w trochę większą. Czosnek przeciskamy przez praskę. Pomidora należy sparzyć, obrać ze skórki i również pokroić w kosteczkę.

Rozgrzewamy 2 łyżki oliwy na dużej patelni; dodajemy kurczaka i obsmażamy dokładnie z każdej strony (około 5 minut).

Dodajemy łyżkę oliwy, paprykę, cukinię, czosnek i pomidory, szczyptę soli i smażyjemy dalej przez około 10 minut mieszając.

Następnie dodajemy paprykę w proszku (słodką oraz ostrą), wino, mieszamy i gotujemy parę minut aż wino wyparuje. Dodajemy koncentrat pomidorowy a po chwili ryż i mieszamy smażyć parę minut.

Wlewamy przecedzony bulion, mieszamy i zagotowujemy. Następnie gotujemy bez mieszania przez ok 10 minut. Jeśli dodajemy krewetki - to właśnie teraz; zmniejszamy ogień do minimum, przykrywamy patelnię szczelnie i gotujemy przez kolejne 10 minut (około). Odstawiamy z ognia i trzymamy pod przykryciem jeszcze przez kilka minuty. Podając, posypujemy poszatowaną natką pietruszki.