Moja paella z kurczakiem

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pałki z kurczaka

ryż

warzywa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

4 pałki z kurczaka
200g ryzu arborio
2 cebule
2 ząbki czosnku
sól, pieprz kolorwy świeżo mielony,
4 łyżki oleju z oliwek
1 strąk czerwonej papryki i 1 żółtej
garsć zielonej fasoli szparagowej mrozonej (zamiast groszku bo nie miałam)
1/2 puszki pomidorów całych (niestety nie miałam świeżych)
1/2 l bulionu drobiowego
kurkuma (zamiast szafranu)
sok z 1/2 cytryny
1 limonka pokrojona w ćwiartki
oliwa z oliwek
Moja paella - pysznie kremowa i kolorowa. Oj będą jej częste powtórki.

Mięso umyłam, osuszyłam, posypałam solą i pieprzem. Cebulę i czosnek obrałam i drobno posiekałam. Paprykę pokroiłam w paski. Pomidory lekko podzieliłam i odsaczyłam z soku. Rozgrzałam oliwe obsmażyłam pałki. Następnie mięso wyjęłam a na pozostałym tłuszczu zeszkliłam cebulę, czosnek i papryki. Po 2 minutach wyjełam.

Na patelnię wsypałam ryż zalałam bulionem, sypnałem troche kurkumy, pieprzu, skropiłam sokiem z cytryny i mieszając zagotowałam. Patelnię zdjęłam z ognia. Na ryż wyłożyłam papryki, pomidory (dodałam troszke soku z puszki dla koloru i smaku), fasolkę i kurczaka i ładnie ułożyłam. I wstwiłam całosć do piekarnika rozgrzanego do temperatury 200 stopni na sam dół na 30 minut. Przez pierwsze 15 minut była przykryta a potem bez przykrycia sie piekła. Po wyjęciu udekorowałam ćwiartkami limonki, której sokiem skrapialismy sobie potrawe.

Przepyszne i bajecznie kolorowe. W krótce do powtórzenia moze nawet z krewetkami,