

## Paella z kurczakiem i owocami morza



**VIOLCIA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                      |                  |
|--------------------------------------|------------------|
| <b>pierś z kurczaka</b>              | 300 g            |
| <b>owoce morza</b>                   | 250 g mieszanki  |
| <b>krewetki koktajlowe</b>           | 200 g            |
| <b>papryka czerwona</b>              | 1 sztuka         |
| <b>pomidory</b>                      | 2 średnie sztuki |
| <b>ząbki czosnku</b>                 | 2 duże           |
| <b>kukurydza konserwowa</b>          | 1/2 puszki       |
| <b>papryczka chili</b>               | 1/2 sztuki       |
| <b>białe wino</b>                    | 1/2 szklanki     |
| <b>Papryka słodka mielona Prymat</b> | 1 łyżeczka       |
| <b>kurkuma</b>                       | 1/2 łyżeczki     |
| <b>sól do smaku</b>                  |                  |
| <b>koncentrat pomidorowy</b>         | 1 łyżka          |
| <b>ryż do risotto</b>                | 180 - 190 g      |
| <b>bulion drobiowy</b>               | 1 l              |
| <b>Szafran nitki Prymat</b>          |                  |
| <b>oliwa</b>                         | 5 łyżek          |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pierś opłukać, osuszyć i pokroić w kostkę. Paprykę słodką oraz ostrą oczyścić z nasion i pokroić w drobną kostkę. Pomidora sparzyć, zdjąć skórkę - również pokroić w drobną kostkę, a obrane ząbki czosnku w plasterki.
- KROK 2 Bulion zagotować z nitkami szafranu, przykryć pokrywką i odstawić (nie powinien wystygnąć).
- KROK 3 Na patelnię wlać 2 - 3 łyżki oliwy, rozgrzać i podsmażyć na niej pierś - lekko zrumienić.
- KROK 4 Gdy pierś będzie już podsmażona dolać na patelnię resztę oliwy, dołożyć pokrojone papryki, pomidory, czosnek oraz osączoną kukurydzę. Całość smażyć kilka minut co jakiś czas mieszając.
- KROK 5 Całość podlać winem, oprószyć słodką papryką, wymieszać - smażyć do czasu odparowania wina.
- KROK 6 Gdy wino odparuje dodać ryż, koncentrat pomidorowy, kurkumę, dokładnie wymieszać i smażyć około 4 minut.
- KROK 7 Całość zalać ciepłym bulionem, doprowadzić do smaku solą wymieszać i zagotować. Gotować na średnim ogniu przez około 10 minut ( część buliony odparuje).
- KROK 8 Na koniec dodać owoce morza, wymieszać, patelnię przykryć szczelnie folią aluminiową. Całość dusić jeszcze na bardzo małym ogniu około 8 minut.