

## Paella z kurczakiem i owocami morza



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ryż arborio</b>	300 g
<b>filety z kurczaka</b>	2 szt
<b>papryka czerwona</b>	2 szt
<b>groszek konserwowy</b>	1 puszka
<b>pomidory</b>	200 g
<b>owoce morza</b>	1 opakowanie (mieszanka)
<b>oliwa</b>	100 ml
<b>cebula</b>	2 szt
<b>cytryna</b>	
<b>ząbki czosnku</b>	4 szt
<b>bulion drobiowy</b>	500 ml
<b>Szafran nitki Prymat</b>	1 g
<b>oliwki czarne</b>	10 szt
<b>sól i pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryki kroimy w paski, filety z kurczaka na większe kawałki. Na patelni rozgrzewamy olej, wrzucamy paprykę, osączony z zalewy groszek, smażymy 5 min. Na drugiej patelni (dużej) szklimy posiekane cebule i czosnek. Dodajemy mięso i lekko podsmażamy, dodajemy warzywa, oplukany ryż, a po paru minutach pokrojone w paski pomidory (sparzone, bez nasion) i kawałki oliwek. Bulion mieszamy z szafranem. Szklanę bulionu wlewamy do paelli i dusimy na wolnym ogniu, 25 min razem z owocami morza. Następnie dolewamy resztę bulionu, dusimy (do suchego) cały czas mieszając. Paellę skrapiamy sokiem z cytryny, doprawiamy solą i pieprzem.

