

Paella z kurczakiem



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka z kurczaka	4 sztuki
udka z kurczaka	4 sztuki
pomidory	2 sztuki
papryka	1 strąk
papryczka chilli	1 szuka
fasolka szparagowa	15 dag
czosnek	2 sztuki
oliwa	3 łyżki
ryż	1 woreczek
bulion	1/2 litra
zielony groszek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso z kurczaka opłukać i osuszyć. Na patelni rozgrzać oliwę i usmażyć na niej mięso, następnie wyjąć je na talerz. Na tym samym tłuszczu podsmażyć pokrojone w kostkę pomidory, paprykę i paprykę chilli, dodać zielony groszek i pokrojoną w kawałki fasolkę szparagową. Poddusić do miękkości, dodać ryż, rozgnieciony czosnek, wlać bulion, doprawić do smaku solą i pieprzem. Gdy ryż będzie już szklisty dodać ponownie mięso z kurczaka. I dusić do momentu, gdy cały bulion zostanie wchłonięty.