

## PAELLA



### IRENA13



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

- 1 podwójny filet z kurczaka
- 1 cebula
- 1 zielona papryka
- 1 słoik czerwonej marynowanej papryki
- 60dag fasoli szparagowej
- 2 szkl.ryżu
- 4-5szkl.rosołu
- 2 łyżeczki przecieru pomidorowego
- sól,pieprz
- 1 łyżeczka curry
- olej do smażenia

Wykonanie:

Cebulę,papryki i mięso kroimy w małą kosteczkę,fasolę w 1cm kawałki.Na głębokiej patelni podsmażamy cebulę,wkładamy fasolkę i zieloną paprykę,solimy i podsmażamy.Dodajemy czerwoną paprykę i przecier pomidorowy.

Mięso opruszamy solą i pieprzem,przekładamy do warzyw i smażymy do miękkości.Wsypujemy ryż i curry,mieszymy i chwilę dusimy.Wlewamy ciepły rosół,gotujemy na małym ogniu,aż ryż zmięknie(nie mieszamy).

Podajemy na ciepło.