

Paella z kurczakiem

Autor: **agatokaj**Przepisów: **105** Ocena: **2890**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Pierś kurczaka, 1 podwójna
- cebula, 1 większa
- marchewka, 1 większa
- pieczarki, 4 średnie
- Papryka czerwona, 1/2
- oliwki czarne, garstka
- bulion cielęcy, 3/4 litra
- kurkuma, 1/2 łyżeczki
- pikantna mieszanka z młynka, według uznania
- ewentualnie sól
- ryż do risotto, około 250g
- przecier pomidorowy, około 100 ml
- olej do smażenia
- kukurydza z puszki, około 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 W łożku rozgrzałam olej usmażyłam po kolei cebulę pokrojoną w kostkę, marchewkę startą na tarce o grubych oczkach, mięso pokrojone w kostkę, ryż następnie paprykę pokrojoną w kostkę, pieczarki pokrojone w kawałki, oliwki pokrojone na pół i kukurydzę.
- 2 Po usmażeniu wszystkich składników zalałam bulionem, doprawiłam i gotowałam pod przykryciem do miękkości ryżu

Twoje notatki do przepisu: