

# Paella z kurczakiem i owocami morza

Autor: **gotowaniepomojemu**Przepisów: **165** Ocena: **1305**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- 300 g ryżu do paelli lub Arborio
- 220 g mieszanki owoców morza (1 opakowanie)
- 250 g krewetek
- 300 g filetu z kurczaka
- 600 ml bulionu
- duża szczypta szafranu lub łyżeczka kurkumy
- 100 ml białego wina
- 2 pomidory malinowe
- 1 papryczka czerwona słodka
- 1 cytryna lub limonka
- pół pęczka pietruszki, trochę świeżej bazylii i tymianku
- Marynata do kurczaka:
  - 70 ml oleju rzepakowego
  - 2 ząbki czosnku
  - tymianek lub zioła prowansalskie
  - sól i pieprz do smaku
  - 1 mała papryczka chili

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso z kurczaka umyć i pokroić na mniejsze kawałki. Przełożyć do miski. Dodać olej, przeciśnięty czosnek, drobno pokrojoną papryczkę chili bez pestek, doprawić solą, pieprzem i ziołami.

Owoce morza i krewetki rozmrozić. Przełożyć do miski. Skropić sokiem z całej cytryny (lub limonki) i dodać startą skórkę z cytryny (lub limonki). Doprawić solą i pieprzem.

Na suchej patelni usmażyć mięso do zrumienienia. Dodać pokrojone pomidory, plasterki słodkiej papryki i wlać wino. Chwilę zagotować. Następnie wlać bulion zmieszany z szafranem i wsypać ryż. Patelnię przykryć pokrywą lub folią aluminiową i gotować aż ryż wchłonie cały wywar (ok. 20-25 minut).

Następnie dodać owoce morza, wymieszać i znowu przykryć na kilka minut.

Na koniec posypać siekaną pietruszką i innymi ziołami.

SMACZNEGO!!!

Twoje notatki do przepisu: