

Paela

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 1 směs ``Plody moře``
- 200 g kuřecích prsou
- 1 malá cibule
- 2 plátky slaniny
- 4 stroužky česneku
- 6 lžic oleje
- 1 malá červená paprika
- 1 menší rajče
- 0,5 hrnku hrášku
- 1 ostřejší papriková klobása
- 1 hrnek dlouhozrnné rýže
- 1 špetka tymiánu
- 2 hrnky kuřecího vývaru

Postup

Na polovině oleje osmažíme do zlatova na malé kousky nakrájené kuře. Vyjmeme je a na tom samém oleji asi 1-2 minuty osmažíme směs ``Plodů moře``, které také vyjmeme a odložíme. Na zbytku oleje osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli s česnekem a na drobno nakrájenou slaninou. Přidáme nakrájenou klobásu, papriku, rajče a hrášek. Zalijeme vývarem a přidáme špetku šafránu (zde se krásně potvrzuje přísloví ``málo jako šafránu``, ta špetka stačí na celý hrnec). Přisypeme rýži, osolíme, opepříme (můžeme přidat i trošku Cayenského pepře) a nepřikryté vaříme asi 15 minut. Voda se částečně vyvaří a celá směs zhoustne. Potom na povrch položíme osmažené kousky kuřete a Mořských plodů, opatrně je vmáčkne do hmoty, přiklopíme pokličkou a na mírném ohni vaříme ještě asi 15 minut. Podáváme v pánvi.