

Kuřecí paella

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 stroužky - česnek
3 lžíce olivový olej
bílý pepř
sůl podle chuti
1 ks červená kapie
1 ks střední cibule
1 ks oranžová kapie
200 g nat'ová cibulka
250 g dlouhozrná rýže
4 ks kuřecí spodní stehno
špetka mletého šafránu
1,2 l zeleninový vývar (i z kostky)
100 g mražený hrášek
2 lžíce limetková šťáva

Postup

Cibuli, česnek a papriky nakrájíme na kostičky, nat'ové cibulky na kolečka.

V hrnci rozežřejeme olej a prudce v něm opečeme kuřecí stehna. Pak je osolíme, opeříme a vyjmeme.

V horkém vypeku podusíme cibuli. Přidáme česnek, papriku i nat'ové cibulky a vše orestujeme. Potom přidáme rýži. Krátce podusíme, přisypeme šafrán, podlijeme vývarem a přivedeme k varu.

Kuřecí stehna položíme na rýži a přikryté dusíme při nízké teplotě asi 35 minut. Na posledních 10 minut přidáme do hrnce hrášek.

Stehna vyjmeme a rýži pikantně dochutíme solí, pepřem a limetkovou šťávou. Vše dáme na talíř. Paellu můžeme ještě ozdobit petrželkou a plátky limetky

Poznámka

spain