

Šafránová rýže s kuřetem a paprikami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl a pepř

250 g rýže typu basmati

3 stroužky česneku

olivový olej

600 g kuřecího masa

100 g mraženého hrášku

130 ml drůbežího vývaru

2 středně velké cibule

2 snítky čerstvého tymiánu nebo 0,5 lžice sušeného

1 červenou papriku

100 ml suchého bílého vína

12 nitek) - špetku šafránu(asi

šťávu z 1 citronu nebo limety

Postup

Šafrán zalijte v misce 6 lžícemi teplé vody a nitky pomocí lžičky pomačkejte. Cibuli nakrájejte na plátky, česnek na jemno, papriku očistěte a nakrájejte na tenké proužky.

2 V silnostěnném kastrolu rozehejte olej, vsypte na kostky nakrájené kuřecí maso a osmahněte. Vyjměte a uchovejte v teple.

3 V tomtéž kastrolu teď osmahněte cibuli a česnek, posypané tymiánem. Jakmile zezlátnou, přilijte citronovou šťávu. Snižte teplotu a vsypte papriku. Smažte 5 min, pak zalijte vínem a vývarem, osolte, opepřete a vraťte do kastrolu maso. Vařte 6 min.

4 Mezitím uvařet rýži a sced'te. Přisypte ji do kastrolu, zakapejte šafránovým výluhem a posypte hráškem. Nemíchejte, přikryjte a 3 min vařte. Pak teprve promíchejte a podávejte.

5 U tohoto receptu je důležité přesně dodržovat časy v postupu přípravy. Kuřecí maso můžete nahradit i anglickou slaninou, šunkou nebo můžete maso úplně vynechat.