



Paella

z papryką, pomidorami i cebulą

"Międzynarodowo edukacyjnie i kulturowo"



Stowarzyszenie
Centrum Wspierania
Organizacji Państwowych
i Inicjatywy Obywatelskich



6 osób



90 minut

SKŁADNIKI

- Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia
- 1 kg kurczaka
- 400 g zielonej fasolki
- 4 papryki (czerwona, zielona, żółta)
- 12 łyżek startego naturalnego pomidora
- 1 łyżka mielonej słodkiej czerwonej papryki
- nić szafranowa
- 850 ml bulionu z kurczaka
- 350 g ryżu
- 2-3 ząbki czosnku

PRZYGOTUJ

- głęboką patelnię
- deskę do krojenia
- nóż

PRZYGOTOWANIE:

1. Wlewamy odrobinę oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia na środek patelni do paelli i podgrzewamy ją.
2. Kroimy kurczaka i wkładamy na rozgrzaną patelnię. Ostrożnie smażymy na średnim ogniu.
3. Myjemy, obieramy i siekamy fasolkę szparagową i paprykę.
4. Do podsmażanego mięsa dodajemy pokrojone warzywa, czosnek i smażymy przez kilka minut.
5. Robimy dziurę na środku patelni, oddzielając mięso od warzyw i dodajemy 12 łyżek startego naturalnego pomidora.
6. Podsmażamy przez kilka minut, po czym dodajemy 1 łyżkę mielonej słodkiej czerwonej papryki i nitki szafranu do smaku.
7. Gdy wszystko się dobrze podsmaży, wlewamy 850 ml bulionu z kurczaka.
8. Czekamy, aż zacznie się gotować, po czym dodajemy ryż.
9. Gotujemy przez 5 minut na dużym ogniu i odstawiamy na kolejne 5 minut na małym ogniu przed podaniem.
10. Podajemy na ciepło.

Smacznego!

Materiał przeznaczony do bezpłatnego użytku.

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**