



Paella a la navarro

przepisy.pl



 60 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- ryż długoziarnisty lub do paelli - 200 gramów
- filety rybne, np. z soli - 3 sztuki
- ostra kiełbaska, np. chorizo - 2 sztuki
- mieszanka owoców morza - 500 gramów
- małe papryczki - 2 sztuki
- ugotowany zielony groszek - 15 dekagramów
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- przecier pomidorowy - 2 łyżki
- szafran - 1 szczypta
- pietruszka - 0.5 pęczków
- limonka lub cytryna do dekoracji - 1 sztuka
- oliwa - 80 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Na 3 łyżkach oliwy usmaż rozgniecione ząbki czosnku, po czym przelóż do miski. Natkę pietruszki pokrój w duże kawałki i przesmaż kilka sekund na patelni po czosnku. Wrzuć do miski z czosnkiem, dodaj szafran, a następnie całość rozetrzyj na gładką masę.
2. Na patelnię wlej 4 łyżki oliwy, wrzuć pokrojone w kostkę kawałki piersi z kurczaka, przesmaż na złoto i zdejmij z patelni. Następnie czynność powtórz z rybą, owocami morza, papryką i plastrami kiełbasy.
3. Na patelni rozgrzej pozostałą oliwę i przesmaż ryż około 2 minuty. Dodaj pastę z czosnku i pietruszki oraz litr wody. Dodaj kostki Knorr i powoli gotuj, aż ryż wchłonie większość bulionu i zrobi się miękki.
4. Następnie dodaj mięso z kurczaka, owoce morza, przecier pomidorowy i wszystkie podsmażone wcześniej składniki. W razie potrzeby dolewaj trochę wody. Duś pod przykryciem około 15 minut, aż wszystkie smaki dobrze się połączą.
5. Na koniec dodaj zielony groszek. Paellę można posypać natką pietruszki, ozdobić cząstkami cytryny lub limonki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl