



przepisy.pl

# Paella z kurczakiem, pomidorami i groszkiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ćwiartka z kurczaka - 4 sztuki
- ryż basmati - 250 gramów
- pomidory suszone - 6 sztuk
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- zielony groszek mrożony - 4 łyżki
- wino białe - 125 mililitrów
- woda - 375 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Kawałki kurczaka, koncentrat pomidorowy, ryż, zielony groszek oraz rozdrobnione pomidory umieść w rękawie do pieczenia.
2. Zawartość opakowania Fix Knorr wsyp do woreczka i wymieszaj, potrząsając nim lekko.
3. Wodę oraz wino wlej do woreczka z pozostałymi składnikami.
4. Woreczek zepnij spinką i umieść na blasze w nagrzanym do 180 °C piekarniku.
5. Przed rozpoczęciem pieczenia woreczek nakłuj w 2-3 miejscach, aby powstająca para wydobywała się swobodnie. Całość piecz 45 minut. Po wyjęciu z piekarnika torebkę rozetnij ostrożnie i wyłóż danie na półmisek. Udekoruj listkami ziół.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)