



# Paella z kurczakiem

przepisy.pl



45 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- pałki z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- Ryż długoziarnisty lub specjalny do paelli - 200 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- cebule - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- czerwona papryka - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- Garść zielonej fasoli szparagowe (może być mrożona) - 80 gramów
- pomidory z puszki - 1 sztuka
- limonka - 1 sztuka
- szafran - 5 gramów
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Cebule i czosnek drobno posiekaj. Papryki pokrój w paski. Pomidory lekko rozdziel i odsącz z soku.
2. Mięso umyj, osusz, posyp przyprawą do kurczaka pikantną Knorr. Przesmaż pałki z kurczaka, odstaw na bok.
3. Na pozostałym tłuszczu przesmaż czosnek oraz cebulę, dodaj warzywa, smaź chwilę, dodaj odsączone pomidory. Na patelnię wsyp ryż, smaź przez kilka minut. Następnie wlej wodę tak, aby przykryła ryż ponad 1,5 centymetra i dodaj kostki Knorr oraz szafran. Wszystko dokładnie wymieszaj i zagotuj aż do rozpuszczenia się kostek.
4. Dodaj mięso i wszystkie warzywa. Patelnię przykryj, włóż do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piecz przez 20 minut.
5. Potrawę skrop sokiem z limonki i udekoruj jej cząstkami.

---

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)