



przepisy.pl

Paella z owocami morza i kurczakiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż okrągły, np. arborio - 250 gramów
- krewetki w pancerzach, najlepiej z głowami - 12 sztuk
- małże - 12 sztuk
- pierścienie kałamarnicy - 200 gramów
- małże - 8 sztuk
- cebula - 20 gramów
- czosnek - 10 gramów
- udka z kurczaka bez kości i skóry - 300 gramów
- papryka zielona - 0.5 sztuk
- papryka czerwona - 0.5 sztuk
- pomidory - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- nitki szafranu - 1 opakowanie
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Kostki rosółowe Knorr, które zapewnią daniu głęboki aromat, zalej litrem wrzącej wody i dokładnie wymieszaj.
2. Rozgrzej oliwę na dużej patelni, podsmaż na niej kurczaka, a gdy zrobi się lekko rumiany, odłóż go na bok i obsmaż małże, krewetki, kalmary. Po chwili smażenia przesuń je na skraj patelni.
3. Na patelnię dodaj czosnek, cebulę i paprykę. Smaż, aż czosnek zacznie zmieniać kolor. Dodaj wtedy pomidory, podlej kilkoma łyżkami rosółu, dodaj nitki szafranu i całość gotuj ok. 5 minut, aż pomidory zupełnie się rozpadną, a szafran odda kolor.
4. Na patelnię dodaj ryż, dokładnie go wymieszaj z powstałym sosem i dodaj na powrót mięso. Całość podlewaj rosółem i mieszaj, aż ryż zrobi się na wpół miękki.
5. Na wierzchu ryżu ułóż wszystkie dary morza i podlej resztą rosółu. Patelnię umieść w piekarniku nagrzanym do 180°C na ok. 10-15 minut, aż ryż wchłonie wodę i zrobi się miękki.

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