



przepisy.pl

Paella z owocami morza



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż parboiled - 1 szklanka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- bulion drobiowy - 1.5 szklanek
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- krewetki - 12 sztuk
- małże - 8 sztuk
- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- pomidory - 2 sztuki
- Kurkuma z Indii Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 20 mililitrów
- świeży tymianek do dekoracji

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

Sposób przygotowania:

1. Na oliwie przesmaż pokrojonego w paski kurczaka. Dodaj pokrojone w paski – papryki oraz cebulę. Smaż chwilę.
2. Pomidory pokrój w kostkę i dodaj do kurczaka i warzyw. Następnie wsyp ryż, kurkumę, dodaj rozkruszoną kostkę Knorr i wymieszaj.
3. Całość zalej bulionem i gotuj na małym ogniu 15 minut pod przykryciem.
4. Odkryj naczynie, na wierzchu gotującego się ryżu, ułóż krewetki oraz małże w muszlach. Ponownie przykryj i gotuj jeszcze 5-8 minut.
5. Po tym czasie odkryj naczynie, wymieszaj ryż z owocami morza, udekoruj świeżym tymiankiem i podawaj.

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