



przepisy.pl

Słodko-kwaśna paella



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 200 gramów
- krewetki - 200 gramów
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 800 mililitrów
- ryż - 400 gramów
- boczek - 200 gramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- marchew - 2 sztuki
- groszek mrożony - 100 gramów
- olej - 15 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Na dużej patelni rozgrzej olej i po kolei dodawaj składniki, podsmażając je: pokrojony w paski boczek, pokrojoną w kostkę pierś z kurczaka, marchew oraz czerwoną paprykę.
2. Gdy warzywa zmiękną, posyp wszystko obficie zawartością opakowania Fix Knorr Kurczak po meksykańsku, zalej 800 mililitrami wrzącej wody i dodaj suchy ryż.
3. Smaż na wolnym ogniu pod przykrywą, mieszając od czasu do czasu, aż ryż się ugotuje.
4. Dodaj obrane krewetki oraz groszek i duś przez kolejne 15 minut.

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