



przepisy.pl

Złocista paella z kurczakiem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pałki z kurczaka - 1 kilogram
- Fix Soczysty kurczak w czosnku i ziołach Knorr** - 1 opakowanie
- kielbasa - 200 gramów
- cebula biała - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- ryż - 200 gramów
- groszek zielony mrożony - 1 szklanka
- bulion - 1.2 litrów
- sól - 1 szczypta
- szafran - 1 łyżka
- olej - 4 łyżki
- oliwa z oliwek - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Pałki z kurczaka dokładnie umyj i osusz. Następnie skrop połową oleju i posyp przyprawą z opakowania Fix Knorr.
2. Całość umieść w woreczku dołączonym do opakowania Fix Knorr. Woreczek umieść w piekarniku i piecz według wskazówek na opakowaniu.
3. Ryż dokładnie wypłucz. Cebulę i czosnek pokrój w drobną kostkę. Kielbasę w grubsze plastry.
4. Na pozostałym oleju podsmaż cebulę i czosnek. Jak się zeszkła, dodaj kielbasę i ryż. Całość smaź przez kilka minut.
5. Wlej bulion tak, aby przykrył ponad centymetr ryż, dodaj szafran lub kurkumę, dopraw solą i gotuj powoli pod przykryciem przez około 15 minut. Ryż powinien wchłonąć płyn, lecz pozostać lekko sycki.
6. Pod koniec gotowania dodaj do ryżu zielony groszek oraz upieczone pałki z kurczaka wraz z powstałym sosem. Paellę przykryj i odstaw na kilka minut, aby smaki dobrze się połączyły. Następnie podawaj jako samodzielne danie.

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