Paella s kuřecím masem

Ingfredience

rýže {1} hrnek
kuřecí paličky nebo stehenní řízky: **2** ks
rajčata: **200** g
červená cibule: **1** ks
červená paprika: **1** ks
hrášek: **2** PL
česnek - stroužky: **1** ks
kuřecí vývar: **3** hrnky
olivový olej: **50** ml
sladká červená paprika
šafrán
sůl
pepř
citron

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Papriky i cibule očistíme a pokrájíme na drobné kousky. Společně je pak zprudka osmahneme na rozpáleném oleji a ihned po usmažení přendáme z pánve na...

Paella s kuřecím masem – recept

Papriky i cibule očistíme a pokrájíme na drobné kousky. Společně je pak zprudka osmahneme na rozpáleném oleji a ihned po usmažení přendáme z pánve na talířek. Mezitím si připravíme kuřecí paličky nebo na kousky nakrájené kuřecí řízky. Maso osolíme, opepříme, popřípadě dokořeníme dle chuti. Použít můžeme také oblíbenou marinádu, do které maso den předem naložíme. Maso poté pomalu restujeme na pánvi. Když se maso zatáhne, přidáme k němu již osmahnutou cibuli s paprikou a necháme asi minutu prohřát. Následně do pánve přidáme rýži a **opékáme ji do zlatova**. Poté, co rýže začne při zamíchání "šustit", přidáme na kousky pokrájená rajčata a opět krátce orestujeme. Na závěr pak přidáme lžičku sladké papriky a šafrán, zamícháme a zalijeme asi třemi čtvrtinami vývaru. Paella s kuřecím masem nesmí ve vývaru plavat, jeho množství proto volíme dle velikosti pánve a množství surovin. Počkáme, až se vývar začne vařit, stáhneme plamen na minimum a **necháme paellu probublávat**. Po vyvaření vývaru přidáme hrášek, zbytek vývaru a počkáme, až se rýže uvaří do měkka. Pár minut před podáváním pak přimícháme na plátky pokrájený česnek a tenké plátky citronu.

Paella s kuřecím masem chutná skvěle samotná, ozvláštnit ji ale můžete trochou bílého vína nebo přidáním oblíbených mořských plodů.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí