

REPORTER W KUCHNI ▼

Maks Shvets - uczeń Technikum Żywności i Usług Gastronomicznych w Trzcianie poleca:

# Paella z kurczakiem i owocami morza



FOTO: TZiUG (2)



**Składniki:**

- 40dkg ryżu Bomba ewentualnie Arborio
- 3 udka kurczaka
- 25dkg boczku
- 3/4 litra bulionu
- puszka pomidorów pelati
- 20dkg ugotowanych krewetek
- 20dkg muli z puszki
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 2 papryki
- 3/4 szklanki groszku
- sól, pieprz, szczypta szafranu
- 100ml oliwy z pierwszego tłoczenia

**Przygotowanie:**

Szafran moczymy w łyżce wrzącej wody. Udka kurczaka myjemy, osuszamy i smażymy na łyżce oliwy. Odkładamy na talerz, a na patelnię wrzucamy pokrojony boczek. Gdy się wytopi,

dodajemy cebulę i czosnek, smażymy razem około 5 minut. Wsypujemy ryż, smażymy chwilę ciągle mieszając. Następnie wlewamy gorący bulion, zmiksowane z zalewą pomidory oraz

wszystkie przyprawy i doprowadzamy do wrzenia. Na ryżu układamy udka kurczaka i kawałki papryki. Podgrzewamy około 20 minut. Wsypujemy groszek, krewetki i mule. Przykrywa-

my i wstawiamy na 5 minut do piekarnika nagrzanego do 200°C. Następnie wyłączamy piekarnik i pozostawiamy w nim paellę na 10 minut.

**Smacznego!**

**DOWCIPY ▼**

chłopak. - A dlaczego pan da? - zagadnie chłopca