

## KUCHNIA HISZPAŃSKA –PAELLA- II DANIE

### Składniki:

- 3 łyżki oliwy
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 żółta papryka
- 200 g piersi kurczaka
- 1/3 szklanki białego wina
- 1/2 łyżeczki papryki w proszku (wędzonej lub słodkiej)
- 250 ml przecieru pomidorowego
- 300 g ryżu
- 800 ml bulionu drobiowego + szczypta szafranu
- 1 szklanka mrożonego groszku
- 200 g krewetek (rozmrózonych, oczyszczonych)
- do podania: drobno posiekane listki z pęczka natki pietruszki, wymieszane z 4 łyżkami oliwy extra vergine, startym ząbkiem czosnku oraz szczyptą soli



**Wykonanie:** Na dużej patelni (śr. ok. 26 cm) rozgrzać 2 łyżki oliwy. Dodać pokrojoną w kosteczkę cebulę i zeszklić ją. Dodać starty czosnek i pokrojoną w kosteczkę paprykę. Smażyć mieszając przez około 3 minuty. Przesunąć warzywa na brzeg patelni, w wolne miejsce wlać pozostałą łyżkę oliwy, dodać pokrojonego w kosteczkę kurczaka i obsmażyć. Wymieszać składniki na patelni i doprawić je solą. Dodać paprykę w proszku, wlać wino, wymieszać i gotować na dużym ogniu aż wino wyparuje. Dodać przecier pomidorowy a po chwili wsypać ryż i mieszając smażyć 2 minuty. Wlać zagotowany z szafranem bulion, dodać mrożony groszek i przemieszać. Zagotować na dużym ogniu, następnie gotować bez mieszania przez 8 minut. Wyłożyć na wierzch krewetki, zmniejszyć ogień, zawinąć patelnię folią aluminiową i gotować 6 minut. Odstawić z ognia i trzymać pod przykryciem jeszcze przez 2 minuty.