

Bonus

by wolcraft®

it works

program dla majsterkowiczów



PRZEPIS NA PYSZNĄ PAELLĘ

Lista składników i przygotowanie w **KUCHNI LETNIEJ**

Ta paella jest hitem każdego grilla i można ją wspaniale przygotować dzień przed imprezą. Gdy goście już przyjdą i węgiel się rozpali, włóż gotową mieszankę warzywno-mięsną z ryżem i podwójną porcją bulionu warzywnego na patelnię do paelli. Wielkość porcji możesz zmienić według własnego uznania i odpowiednio dostosować ilości składników. Upewnij się, że masz wystarczająco dużą patelnię do paelli. Dla 8 osób odpowiednia jest patelnia o średnicy 55 cm, a dla 10 osób o średnicy 60 cm.



Kliknij tutaj, aby zobaczyć
instrukcję wideo budowy
kuchni letniej



Tak się to robi:

**SKŁADNIKI** DLA 8 OSÓB

4 piersi z kurczaka	✓
1 chorizo, ok. 400 g (hiszpańska kiełbasa)	
2 żółte papryki	
2 czerwone papryki	
4 cebule	
3–4 ząbki czosnku	
2 cukinie	
800 g pokrojonych pomidorów (z puszki)	
2 duże szklanki ryżu do paelli (np. Bomba)	
4 duże szklanki wody	
rosół drobiowy (w proszku, w przeciwnym razie zmniejsz odpowiednio powyższą ilość wody)	
przyprawy do paelli (gotowa mieszanka)	
12–16 krewetek (o wielkości ok. 3–6 cm)	

DO PODANIA

oliwki	✓
sos aioli	
bagietka	
ćwiartki cytryny	

SPRZĘT KUCHENNY

patelnia do paelli (średnica co najmniej 55 cm)	✓
grill	
folia aluminiowa	

**PRZYGOTOWANIE KROK PO KROKU**

1. Pokrój w kostkę **piersi z kurczaka** i **chorizo**. Najpierw usmaż chorizo. Następnie na wytopionym tłuszczu podsmaż kurczaka pokrojonego w kostkę.
2. Pokrój **warzywa** w kostkę i smaż, aż będą smakowicie pachnieć i nabiorą koloru. Dodaj **pomidory** i gotuj, aż masa utrzyma swój kształt w łyżce.
3. Dodaj upieczone mięso oraz chorizo i przełóż wszystko na patelnię do paelli. Umyj **ryż do paelli** i wymieszaj na patelni.
4. Zagotuj 4 duże szklanki **wody**, dodaj **rosół drobiowy** oraz **przyprawę do paelli**, doprowadź do wrzenia i dodaj do masy na patelni. Duś na grillu przez około 30 minut. Od czasu do czasu mieszaj. W razie potrzeby dodaj trochę płynu.
5. Włóż **krewetki** na paellę, przykryj folią aluminiową i gotuj przez kolejne 15 minut. Temperatura nie powinna być teraz zbyt wysoka.
6. Udekoruj **ćwiartkami cytryny** i delektuj się potrawą w miłym towarzystwie. Do tego pasują **oliwki**, **aioli** i świeża **bagietka**. Smacznego!

Czas przygotowania ok. 50 min
 Dodatkowy czas gotowania ok. 45 min

