



Paella s kuracím mäsom a pálivou klobáskou

Ingrediencie

- 2 kocky MAGGI slepačí bujón
- 1 lyžica slnečnicový olej
- 100 g chorizo
- 300 g kuracie filety
- 1 strúčik cesnak
- 1 menšie malá cibuľa
- 1 kus červená paprika
- 1 kus kukurica
- 2 kusy paradajky
- 150 g Biele víno
- 1 lyžička mleté chilli
- 1 lyžička kurkuma
- 200 g ryža

Postup

1. Pripravte si veľkú misku.
2. Oblúbenú korenenú klobásu (chorizo alebo inú salámu) nakrájajte na kocky a smažte na lyžici oleja. Počkajte, kým sa tuk roztaví a pridajte nakrájané kura.
3. Keď bude mäso prepečené, pridajte cibuľu nakrájanú na malé kocky a rozdrvený cesnak. Dávajte pozor, aby ste cesnak nepripálili.
4. Medzitým vo vodnom kúpeli alebo v rúre sparte paradajky, olúpte ich a nakrájajte na osminy. Dajte ich do panvice, pridajte nakrájanú papriku a kukuricu. Túto zmes nechajte niekoľko minút prebublávať.
5. Pridajte pohárik suchého bieleho vína, privedte k varu a prisypete ryžu.
6. Medzitým zalejte kocku MAGGI Slepacieho bujónu 1 litrom vody. Pridajte ju k ryži a varte asi štvrt hodiny, kým ryža neabsorbuje všetok vývar.
7. Keď ryža absorbuje celý vývar a bude mäkká, je paella pripravená. Podávajte s petržlenom.

🕒 41

⊕ 4

sacharidy	53.06 g
energie	522.87 kcal
tuky	17.89 g
proteín	26.87 g