



## Paella s kuřecím masem a pálivou klobáskou

### Ingredience

- 2 kostky MAGGI Slepíčí bujón
- 1 lžíce slunečnicový olej
- 100 g chorizo
- 300 g kuřecí maso
- 1 stroužek česnek
- 1 menší cibule
- 1 ks Papriky, sladké, červené, syrové
- 1 plechovka kukuřice
- 2 ks červená rajčata
- 1 sklenička bílé víno
- 1 lžička chilli
- 1 lžička kurkuma
- 200 g Rýže, bílá, krátká, obohacená, nevařená

### Postup

1. Připravte si velkou misku.
2. Oblíbenou pepřnou klobásu (chorizo nebo jiný salám) nakrájejte na kostky a smažte na lžici oleje. Počkejte, až se tuk roztaví a přidejte nakrájené kuře.
3. Až bude maso propečené, přidejte cibuli nakrájenou na malé kostičky a rozdrcený česnek. Dávejte pozor, abyste česnek nepřipálili.
4. Mezitím ve vodní lázni nebo v troubě spařte rajčata, oloupejte je a nakrájejte na osminy. Dejte je do pánve, přidejte nakrájenou papriku a kukuřici. Tuto směs nechte několik minut probublávat.
5. Přidejte sklenku suchého bílého vína, přiveďte k varu a přisypte rýži.
6. Mezitím zalijte kostku MAGGI Kuřecího bujónu 1 litrem vody. Přidejte ji k rýži a vařte asi čtvrt hodiny, dokud rýže neabsorbuje všechny vývar.
7. Když rýže absorbuje celý vývar a bude měkká, je paella připravena. Podávejte s petrželkou.

39 Méně

Sacharidy	54.04 G
Energie	575.41 kcal
Tuky	26.95 G
Protein	27.93 G

4