

detkityumen.ru

## Паэлья



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

- лук
- филе куриное — 600 г
- бульон (можно использовать уже готовый) — 750 мл
- шафран (можно заменить куркумой) — 0,5 ч. л.
- маслины — 4 ст. л.
- перец болгарский — 1 шт
- помидор — 1 шт
- соус (томатный) — 70 мл
- рис — 250 г
- специи (по вкусу)

Приготовление:

1. Куриное филе нарезаем небольшими кусочками
2. Затем мелко рубим лук, болгарский перец и помидор
3. Разогреваем сковороду, кладем в нее лук. Когда он станет полупрозрачным, добавляем куриное филе
4. Жарим мясо и лук на маленьком огне, пока они не подрумянятся
5. Доводим куриный бульон до кипения. Затем вливаем его в мясо. Перемешиваем. Добавляем томатный соус, перец, маслины и помидор. Посолим и поперчим по вкусу
6. Положите шафран (куркуму). Высыпаем рис и перемешиваем. Доводим до кипения, а затем тушим на медленном огне еще минут 20

27.08.2018

[mahan95](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkiyumen.ru/recipe/618/](http://detkiyumen.ru/recipe/618/)