

Pileca Paelja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** pilecih bataka
- **1/2** šoljesuvog belog vina
- **2,5** šolje pilece bistre supe
- **2** šolje arborio pirinca
- **400 g** paradajza isecenog na kockice
- **1,5** kašice dimljene paprike
- **1** šolja smrznutog graška
- **1/2** kašice šafrana
- **200 ml** vrele vode
- **2** kašike maslinovog ulja
- **200 g** chorizo ili kabanero
- ili ljute kobasice narezane
- **1** veliki crni luk, sitno seckan
- **3** češnja belog luka, usitnjenog

Priprema

Pripremimo sve sastojke.

Stavite šafran u malu ciniju. Sipajte vrelu vodu i stavite na stranu. Zagrejte 2 kašice ulja u paelja tiganj ili u običan veliki dubok tiganj, na srednje jakoj vatri. Dodajte kobasicu i pržite oko 2 minuta. Mešamo svo vreme. Odložimo na tanjir sa kuhinjskim papirom. Dodajte preostale 1,5 kašike ulja, crni i beli luk. Dinstajte 2 minute ili dok ne omekšaju. Dodajte piletinu. Pržite, okrecuci se cesto, oko 5 do 6 minuta i dodajte vino i 1/2 šolje bistre supe. Smanjite temperaturu na srednje i dinstajte oko 10 minuta, okrecuci meso povremeno i dok skoro

sva tecnost ispari.

Dodajte pirinac, šafran u vodi, paradajz, papriku i 1,5 šolje bistre supe Malo prodinstamo pa dodamo grašak, kobasicu i preostalu bistru supu 1/2 šolje.

Posolite i pobiberite. Sipamo u vatrostalnu posudu Stavite u rernu na 200 stepeni Celzija oko 15 minuta. Serviramo u vatrostalnoj posudi u kome se paelja pekla.

Savet

Obino kad mislimo o Paelji, mislimo na Španiju, sumce i jelo bogato ribom i morskim plodovima. Pravim ja i takvu Paelju, ali sad sam pravila Paelju sa pileim atacima. Ništa manje ukusno, naprotiv. Paelja se u raznim delovima Španije pravi na razne naine pa i sa piletinom. Nadam se da ete i vi pokušati i okušati ovo jelo, jer je zaista predobrog ukusa.