

Pileca Paelja



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8pilecih bataka**
- **1/2 šoljesuvog belog vina**
- **2,5 šoljepilece bistre supe**
- **2 šoljearborio pirinca**
- **400 gparadajza isecenog na kockice**
- **1,5 kašicicedimljene paprike**
- **1 šoljasmrznutog graška**
- **1/2 kašicicešafrana**
- **200 mlvrele vode**
- **2 kašikemaslinovog ulja**
- **200 gchorizo ili kabanero**
- ili ljute kobasicice narezane
- **1veliki crni luk, sitno seckan**
- **3 cešmjanelog 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 obican veliki dubok tiganj, na srednje jakoj vatri. Dodajte kobasicu i pržite oko 2 minuta. Mešamo svo vreme. Odložimo na tanjur 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 batacima. 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.