

Kuře po katalánsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- rýže 250 g
- velká červená cibule 1 ks
- slanina 50 g
- sůl 1 ks
- sterilovaný hrášek 4 lžíce
- velké kuře 1 ks
- česnek 4 stroužek
- rajče 5 ks
- kuřecí vývar 6 dl
- mletá sladká paprika 1 lžička
- **podle chuti**
- mletý pepř 1 ks
- šafrán 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Španělsko

Počet porcí: 6

Postup:

Kuře omyjeme a rozdělíme na 6 kousků, které osolíme a opepříme. Cibuli oloupeme a nakrájíme na proužky. Česnek oloupeme a posekáme nahrubo. Slaninu nakrájíme na kostičky. Rajčata spaříme,

sloupneme a také nakrájíme na kostky. Hrášek necháme okapat. Propláchneme rýži.

Na velké hluboké pánvi rozpálíme olej, ve kterém prudce ze všech stran opečeme kuřecí kousky. Kuře vyjmeme a na výpeku rozškvaříme slaninu.

Přidáme cibuli a česnek, přisypeme červenou papriku. Jakmile paprika zpění, vše zalijeme 1 dl vývaru. Nyní do směsi vrátíme opečené kousky kuřete, vložíme rajčata, hrášek, rýži a šafrán. Kuře po katalánsku promícháme a zalijeme zbylým vývarem. Přikryjeme pokličkou a pozvolna dusíme doměkka.

Kuře po katalánsku podáváme teplé. Vhodným doplňkem ke kuřeti po katalánsku jsou saláty z čerstvé zeleniny.