

Kuřecí rizoto s mořskými plody

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kuře 1.1 kg
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Olivový olej 5 lžíce
- Sépie 500 g
- Slávky 600 g
- Červená a zelená paprika 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Rýže 500 g
- Masový vývar 500 ml
- Šafrán 1 špetka
- Černé olivy 10 ks
- Hrášek 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Španělsko

Postup:

1. Kuře rozdělíme na 12 dílků. Osolíme, opepříme a na pánvi v olivovém oleji dozlatova opečeme. Vyjmeme a uchováváme v teple. Na tuku osmahneme sépii a rovněž ji vyjmeme. Slávky vaříme ve vodě asi 5 min. Uzavřené mušle vytrídíme. Troubu předehřejeme na 200 °C.

2. Paprikové lusky očistíme a nakrájíme. Cibuli a česnek nasekáme a s paprikou na tuku krátce podusíme. Vyjmeme.

3. Rýži na tuku zesklovatíme, přilijeme vývar, přidáme šafrán a necháme asi 10 minut povařit. Připravené ingredience, hrášek a olivy zamícháme do rýže, osolíme, opepříme a přikryté pečeme v troubě přibližně 30 min. V případě potřeby podlijeme.

Podáváme rovnou v pánvi.