



Paella 1

Aineet: 1 sulatettu pakaste broileri
annospaloina
100 g laihaa porsaanlapaa tai
kyljystä kuutioina
2 dl pitkää riisiä
3 rkl öljyä
suolaa, pippuria
1 valkosipulin lohko
½ l kanaliemää
½ g saframia
1 pieni tlk. tai ½ pakastepakkausta vihreitä herneitä samoin papuja
1 punainen paprika suikaleina
1 nippu persiljaa

Valmistus: Kuumenna öljy ja ruskista yhdessä lintu, porsaanliha ja riisi.

Mausta. Lisää kanaliemi

Lisää liemitilkkaan sekoitettu saframi.

Keitä miedolla lämpötilalla kannen alla n, 20 min.

Riisin tulee olla kuivaa ja lihan mureaa.

Lämmitä sillä välin vihannekset paprikan kanssa.

Sekoita vihannekset varovasti pataan. Ripota hienonnettua persilja päälle ennen tarjoilua.