Zapiekanka a'la hiszpańska paella

Dodano: 2000-08-31 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5233 razy.

Oryginalna nazwa (wg. autorki): "Hiszpańska paella".

1 pierś z kurczaka

1 marchewka

2 cebule

1 ząbek czosnku

10 dag wieprzowiny

5 dag szynki

15 dag kiełbasy podwawelskiej (lub innej)

pół szklanki ryżu

pół szklanki zielonego groszku

pół puszki małego koncentratu pomidorowego

sól pieprz

ostra papryka

pół zielonej papryki

1 puszka krewetek lub małży

Pierś kurczaka ugotować w pół litra wody wraz z drobno pokrojoną 1 cebulą i marchewką pokrojoną w plasterki.

Ząbek czosnku i drugą cebulę drobno posiekać i podsmażyć na oleju z pokrojoną w kostkę wieprzowiną, kiełbasą (w plasterki), szynką. Odstawić .

W formie do zapiekania wymieszać ryż, rosół z kurczaka z warzywami, groszek, koncentrat pomidorowy rozrobiony z 3 łyżkami wody, pieprz, sól i ostrą papryką.

Piec pod przykryciem 10 minut w temperaturze 190 stopni . Wyjąć .

Na wierzchu ułożyć kawałki kurczaka, szynkę, kiełbasę i wieprzowinę, pokrojoną paprykę i krewetki.

Piec jeszcze 40 minut.

Życzę smacznego.

PS. Kochani, sorry! Ja nie wiem dlaczego ten przepis się nazywa "Hiszpańska paella", wycięłam go z jakiejś gazety!

Gaga

From: "Gaga" <gagusia@zeus.polsl.gliwice.pl>

czy to napewno hiszpanska paella? Wydaje mi sie, ze bardziej podwawelska. Nigdy nie jadlem paelli z kielbasa i szynke, jedyne mieso jakie zauwazylem to byly ryby i owoce morza. Wydaje mi sie, ze z kielbasa wyjdzie potrawa o zupelnie innym, nie srodziemnomorskim charakterze.

Przemek

From: wachniew@ftjibm.ftj.agh.edu.pl (Przemyslaw Wachniew)

Ano, niezbyt hiszpańska, głównie, że brakuje szafranu. I sposób przyrządzania też nie taki - paelli nie przyrządza się w zamkniętym naczyniu do zapiekania, ale na specjalnej patelni (to właŁnie 'paella') i na otwartym ogniu.

Co do składników - ja jadłam z kurczakiem na przykład.

Znajomi Hiszpanie mówią, że przepisów na paellę jest mnóstwo - każda rodzina ma swój własny przepis. Jeden z kolegów przyrządzał nam kiedyś na pikniku taką właśnie paellę - z tego, co pamiętam, był tam kurczak, pokrojony w części i obsmażony, duża fasola, namoczona w przeddzień i ugotowana, i wraz z wodą, w której się gotowała, dodana do potrawy, karczochy, fasolka szparagowa, pomidory (obrane ze skórki i uduszone na maŁle), oczywiście ryż, szafran, tymianek, sól, pieprz...

Niestety, Salva nie chce podać przepisu. Mogłam go uważniej podglądać ...

Co do kiełbasy... Hm, jakby tak wrzucić hiszpańskie chorizo, to czemu nie... Popytam znajomych, co oni o tym sądzą.

Anetek

From: Aneta Baran <baran@chocolate.cern.ch>

Oryginalną paellę trzeba zrobic wedlug przepisu, ktory podalas tylko zamiast szynki i kielbasy powinny byc kawalki ryb (dorsz?) oraz krewetki, malze i inne owoce morza.

No i ryz musi byc zolty.

Przemek

From: wachniew@ftjibm.ftj.agh.edu.pl (Przemyslaw Wachniew)

Jadłam w Walencji paellę po " walencjańsku", tj. z kurczakiem, mięsem królika i małżami.

Oczywiście ryż był żółty, z szafranem.

Majka

From: "Majka" <majka@zg.szczecin.pl>

Przede wszystkim paella nie jest zapiekanka. Samo slowo paella pochodzi od paellery -- duzej paelni na ktorej jest przygotowywana.

Sladniki jej bywaja natomiast najrozniejsze -- zaleznie od regionu Hiszpanii, a nawet od roznych zwyczajow domowych, ale najbardziej znana jest paella valenciana, zdodatkiem kury, ostrej kielbasy i owocow morza, mocno przyprawiona szafranem.

Wladyslaw

From: wlos@tele.com.pl (Wladyslaw Los)