
Zapiekanka a'la hiszpańska paella

Dodano: 2000-08-31 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5019 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 kielbasy 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, kielbasą (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, kielbasę 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 hiszpańska paella? Wydaje mi się, że bardziej podwawelska. Nigdy nie jadłem paelli z kielbasą i szynką, jedyne mięso jakie zauważyłem to były ryby i owoce morza. Wydaje mi się, że z kielbasą wyjdzie potrawa o zupełnie innym, nie śródziemnomorskim 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 właśnie '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 maśle), 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 zrobić według przepisu, który podajesz tylko zamiast szynki i kiełbasy powinny być kawałki ryb (dorsz?) oraz krewetki, małże i inne owoce morza.

No i ryż musi być żółty.

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 słowo paella pochodzi od paellery -- dużej paelni na której jest przygotowywana.

Sładniki jej bywają natomiast najrozniejsze -- zależnie od regionu Hiszpanii, a nawet od różnych zwyczajów domowych, ale najbardziej znana jest paella valenciana, z dodatkiem kury, ostrej kiełbasy i owoców morza, mocno przyprawiona szafranem.

Władysław

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