

# Šafránová rýže s kuřetem

Časová náročnost: 40 minut

## Seznam přísad

cca 12 nitek	šafrán
6 lžic	teplá voda
8 lžic	olivový olej
600 g	kuřecí maso
2 ks	červená cibule
1 ks	řapíkatý celer
3 stroužky	česnek
4 snítky	čerstvý tymián
1 ks	šťáva z citronu
1 dl	bílé víno
4 dl	drůbeží vývar
250 g	rýže
	sůl
	čerstvě drcený černý pepř
podle chuti	chilli paprička



## Na ozdobu

	čerstvá zelená petrželka
	nakládaný česnek (nemusí být)

## Postup přípravy

Šafrán zalijeme v misce teplou vodou a necháme uvolnit barvivo i jeho vůni. Na rozpáleném olivovém oleji osmahneme kuřecí maso a restujeme asi 10 minut (přitom mícháme a obracíme, aby se nepřipálilo). Poté vyndáme a na olej vhodíme pokrájenou cibuli s řapíkatým celerem a po chvíli i jemně nasekaný česnek. Osmážíme, posypeme tymiánem a přilijeme citronovou šťávu, víno a drůbeží vývar. Do kastrolu vrátíme kuřecí maso a necháme vařit asi 15 minut. Mezitím si uvaříme rýži a vařenou ji nasypeme k masu a zelenině. Osolíme, opepříme a pokapeme šafránovým výluhem (nitky šafránu nemusíme vyndávat). Podle potřeby necháme nad ohněm odpařit zbylou tekutinu a podáváme s nasekanou chilli papričkou v množství podle

chuti.