Paella I.

Počet porcí: 6
Doba přípravy: 1 hodina 10 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Ohřejeme olej ve velkém kastrolu (nebo velké pánvi, která může do trouby). Přidáme 8 kuřecích stehýnek a necháme zhnědnout, asi 10 minut. Přidáme slaninu, nakrájenou na nudličky, a cibuli, nadrobno nakrájenou, a smažíme ještě asi 5 minut. Vmícháme vývar, pokrájená rajčata, podrcený česnek a nakrájené chorizo a přivedeme k varu. Přidáme rýži, papriky, hrášek, sůl, šafrán a pepř podle chuti. Přikryjeme a dáme na cca 35 minut do trouby (180 stupňů), až je rýže skoro měkká a voda se vypařila. Krevety (120 g) opražíme 2 minutky na olivovém oleji, vmícháme mušle. Přidáme vše do rýžové směsi a ještě mírně 5 minut povaříme. Ozdobíme olivami, krevety, citronem a posypeme petrželkou

Ingredience

- **Krájená rajčata 400 g** - 250 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Paprika červená** - 80 g
- **Paprika zelená** - 80 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Citróny** - 40 g
- **Kuřecí maso** - 700 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Mušle v oleji 200 g** - 500 g
- **Krevety vyloupané 150 g** - 140 g
- **Olivy zelené** - 150 g
- **Rýže dlouhozrnná 400 g** - 500 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 130 g
- **Šafrán** - 0.06 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 5 g
- **Chorizo 1 000 g** - 50 g
- **Váhalova slanina** - 250 g
- **Knorr Zeleninový Bujón 6 x 10 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE