

Paella

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 1 hodina a 10 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Ohrejeme olej vo veľkom kastróle (alebo veľkej panvici, ktorá môže ísť do rúry). Pridáme 8 kuracích stehienok a necháme zhnednúť, asi 10 minút. Pridáme slaninu nakrájanú na rezančeky a cibuľu nakrájanú nadrobno a smažíme ešte asi 5 minút. Vmiešame vývar, pokrájané paradajky, podrvený cesnak a nakrájané chorizo alebo klobásu a privedieme do varu. Pridáme ryžu, papriky, hrášok, soľ, šafran a čierne korenie podľa chuti. Prikryjeme a dáme na cca 35 minút do rúry (180 stupňov), kým nebude ryža skoro mäkká a voda sa nevyparí. Krevety (120 g) opražíme 2 minút na olivovom oleji, vmiešame mušle. Pridáme všetko do ryžovej zmesi a ešte mierne 5 minút povaríme. Ozdobíme olivami, krevetami, citrónom a posypeme petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **Farmárske klobásky** - 50 g
- **AT Jazminová ryža 1 000 g** - 500 g
- **Váhalova slanina** - 250 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Paprika červená** - 80 g
- **Paprika zelená** - 80 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Citróny** - 40 g
- **Kuracie mäso** - 700 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Krevety obielené** - 140 g
- **Olivy zelené** - 150 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1000 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Sterilizovaný hrášok** - 130 g
- **Zeleninový bujón** - 12 g
- **Krájané paradajky** - 250 g
- **Šafran** - 0.02 g
- **Mušle v oleji** - 500 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

