

Paella s krevetami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule - nasekaná nadrobno 1 ks
- Červená paprika - na plátky 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Rýže 150 g
- Šafrán 1 špetka
- Pálivá paprika 1 špetka
- Kuřecí vývar 400 ml
- Velké uvařené krevety neloupané 150 g
- Hrášek mražený 100 g
- Sůl 1 špetka
- Petrželka hladkolistá 0.5 svazek
- Citron - rozdělený na dílky na podávání 1 ks
- Rajče 2 ks
- Hřebenatka 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Jednu lžici olivového oleje rozpalte v pánvi (ideálně širší pánvi na paellu), přidejte cibuli, nechte tři minuty zesklivatět, vsypte papriku a česnek a za občasného míchání opékejte do změknutí. Přidejte rýži, šafrán a pálivou papriku a dobře promíchejte. Zalijte vývarem a nechte minimálně patnáct minut probublávat. Rýže by měla změknout na skus. Pokud je potřeba, přilijte vývar nebo vodu. Na posledních pět minut do paelly vmíchejte i krevety, hřebenatky, které jsme si zprudka orestovali na

druhé pánvi s olivovým olejem a přisypte hrášek. Osolte podle chuti, posypte petrželkou a ihned servírujte se skrojky citronu.