

Paella

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové maso 150 g
- Kuřecí maso 150 g
- Rýže 250 g
- Klobása 1 ks
- Krevety 0.5 balíček
- Zelená paprika 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Hrášek 3 hrst
- Olivový olej 8 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Koření na paelu 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Španělsko

Postup:

Maso nakrájíme na menší kousky a opečeme na rozpáleném oleji dozlatova. Přidáme kolečka klobásy, nakrájené papriky, rýži a orestujeme. Zalijeme vařící osolenou vodou (dvakrát víc než rýže) a promícháme. Okořeníme, promícháme, vložíme česnek nakrájený na plátky, chvíli prudce vaříme, pak stáhneme plamen a odkryté vaříme. Na závěr vložíme neloupané krevetky a hrášek a krátce dodusíme.