

# Paella s chorizem, kuřetem a lososem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Mražený hrášek 300 g
- Rýže 3 šálek
- Voda 4 šálek
- Červené papriky 4 ks
- Cibule 2 ks
- Česnek 6 ks

- Slepíci bujón 3 kostka
- **Olivový olej**
- Šafrán 1 lžička
- Citrón na podávání 1 ks
- Vykostěné horní kuřecí stehna 8 ks
- Sůl, koření 1 špetka
- Uzená mletá červená paprika 2 lžička
- Chorizo 200 g
- Steaky z lososa 2.3 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Španělsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kuřecí stehna nakrájíme na větší kusy a osolíme. Vezmeme si velkou pánvičku na paellu - nebo něco podobné a dáme jí na sporák, rozejdeme v ní trochu olivového oleje a opečeme na ní kousky kuřat, stačí po 5 minut z každé strany. Kuřata vyndáme z pánce a dáme stranou. Do pánvičky dáme opět trochu oleje a opečeme na něm celé steaky lososa, které trochu posolíme. Steaky pečeme maximálně 4 minuty z každé strany. Lososa dáme též stranou.

Nakrájíme si nadrobno cibuli, česnek a na větší kousky nakrájíme chorizo. Do pánvičky v které jsme smažili všechno maso, vysypeme chorizo a opečeme ho dokud z něho nevyteče tuk. Potom přidáme cibuli, česnek a dusíme dokud cibule nezačne měknout. Potom přisypeme na velké kusy nakrájenou papriku a pravidelně mícháme. Zatím si dáme do rychlovarné konvice 4 šálky vody. Rýži pořádně propláchneme. Pokud je cibule dostatečně opečená a paprika taky měkká, přisypeme uzenou mletou červenou papriku a šafrán. Pořádně posypeme mletým čerstvým kořením a přidáme propláchnutou rýži a vše zalijeme horkou vodou. Vhodíme rozdrobené kostky bujónu, přidáme kousky kuřat a přisypeme hrášek. Paellu osolíme tak, když ochutnáme vodu, kterou vše zalijeme, budeme cítit jemné přesolení. Paellu zakryjeme a buď vaříme 17 minut a nebo jí vložíme do rozehřáté trouby na 200 stupňů a též jí tam necháme 17 minut.

Po dovaření rýži ochutnáme a jestli ještě není úplně dovařená, vrátíme jí zpět na sporák a nebo do trouby. Opečené steaky lososa rukou rozebereme na větší kusy a opatrně je zamícháme do hotové paelly. Ke každé porci dáme měsíček citrónu a nebo jí rovnou polijeme trochu citrónové šťávy.