

Paella

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Olej 2 lžíce
- Kuřecí stehno 4 ks
- Sůl 2 špetka
- Cibule 2 ks
- Česnek podle chuti 2 stroužek
- Vepřová kýta 200 g
- Klobása 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Rajče 2 ks
- Fazolky 100 g
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Šafrán 2 špetka
- Plody moře 250 g
- Rýže 300 g
- Vývar 600 ml
- Hrášek 150 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Španělsko

Počet porcí: 6

Postup:

Na oleji opečeme kuřecí stehna, můžeme je překrojit na polovinu. Do pánve dáme nakrájenou cibuli a česnek, zpěníme, přidáme nakrájené maso a opečeme. Přisypeme nakrájenou klobásu, papriku, oloupaná rajčata, fazolky, opepříme a dochutíme šafránem a podusíme. Přidáme plody moře a zase chvíli dusíme.

Na velké pánvi nebo v pekáči rozehřejeme olej a vsypeme opláchnutou rýži. Opékáme, dokud nezesklovatí. Osolíme a zalijeme vývarem. Přidáme kuřecí maso, směs vepřového a zeleniny a rovnoměrně vše rozložíme na pánvi nebo na pekáči. Pánev vložíme do trouby a paellu dusíme asi 20 minut. Podle potřeby ji podléváme. Ke konci nasypeme hrášek a odklopíme pokličku, aby se voda vypařila. Španělskou paellu ihned podáváme.