Paella se slávkami a sépiovými kroužky

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Těstovinová rýže 400 g
- Olivový olej 5 lžíce
- Šalotka 2 ks
- Řapík celeru 2 ks
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Bílé víno 200 ml
- Zeleninový vývar 200 ml
- Slávek 1 kg
- Sépiové kroužky 800 g
- Cibule 1 ks
- Hřebíček 2 ks
- Petželka 1 hrst
- Citron 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Těstovinou rýži uvařte podle návodu na skus. Na oleji orestujte nasekanou šalotku spolu s řapíkatým celerem, osolte, opepřete, podlijte vínem. Nechte odpařit alkohol a poté přidejte vývar, očištěné slávky a poduste asi 3 až 5 minut, dokud se slávky neuvaří a neotevřou. Slávky vyjměte a a vývar

sceďte. Na oleji zprudka orestujte osolené, opepřené a v oleji a citronu naložené sépiové kroužky. Na zbylém olivovém oleji orestujte cibulku, přidejte uvařenou rýži, hřebíček a podlijte trochou scezeného vývaru z mušlí. Přidejte nasekanou petrželku, slávky, sépiové kroužky, dochuťte citronem a prohřejte.