

Paella s mořskými plody

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Šalotka 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Chorizo 200 g
- Kuřecí prsa 2 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 4 špetka
- Velká loupaná rajčata 4 ks
- Červená paprika 1 ks
- Jasmínová rýže 500 g
- Uzená paprika 1 lžíce
- Kuřecí vývar 1 l
- Šafrán 1 špetka
- Bílé suché víno 100 ml
- Velké zelené olivy 200 g
- Slávek 1 kg
- Krevet 500 g
- Langust 8 ks
- Šťáva z citronu 1 ks
- Petrželka 2 špetka
- Koriandr 1 špetka
- Lanýžový olej na podávání 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na horkou pánev na paellu nalijte olivový olej, přidejte nadrobno nasekané šalotky a česnek a plátky choriza. Orestujte, poté přidejte na kousky nakrájená osolená a opepřená kuřecí prsa, ugrilujte dozlatova. Vmíchejte nakrájená rajčata a papriku, rýži, uzenou papriku a v trošce vývaru rozpuštěný šafrán. Zalijte vínem a nechte odpařit alkohol (2minuty). Postupně podlévejte vývarem. Po 10 minutách přidejte olivy, očištěné slávky, krevety a langusty. Přiklopte a duste do změknutí rýžek asi 10 minut. Dochutěte šťávou z citronu, petrželkou, koriandrem a zakapejte lanýžovým olejem.