

Španělská paella

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- cibule 2 ks
- rýže 300 g
- plody moře 250 g
- hrášek 150 g
- rajče 2 ks
- červená paprika 1 ks
- kuřecí stehno 4 ks
- vývar 600 ml
- fazolky 100 g
- klobása 1 ks
- vepřová kýta 200 g
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- šafrán 1 ks
- česnek 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Španělsko

Počet porcí: 6

Postup:

Na polovině oleje opečeme kuřecí stehna. Ta můžeme překrojit i na polovinu. Osolíme je a vyjmeme. Do pánve dáme nakrájenou cibuli a česnek, zpěníme, přidáme na kousíčky nakrájené maso a opečeme.

Doplníme nakrájenou klobásu, papriku, oloupaná rajčata, fazolky, opepříme a dochutíme šafránem a chvíli podusíme. Potom přidáme plody moře a zase chvíli dusíme. Na velké pánvi nebo v pekáči rozejdeme olej a vsypeme opláchnutou rýži. Opékáme ji tak dlouho, 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 středně vyhřáté trouby a takto připravenou španělskou paellu dusíme asi 20 minut. Podle potřeby ji podléváme vývarem. Ke konci na ni nasypeme hrášek a odklopíme pokličku, aby se voda vypařila.

Španělskou paellu ihned podáváme.