

Paella s plody moře

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- paprika 2 ks
- rýže 100 g
- mletý bílý pepř 1 ks
- hrášek (mražený) 30 g
- česnek 1 stroužek
- cibule 0.5 ks
- bílé víno 50 ml
- kari koření 2 lžice
- mořské plody (mražené) 125 g
- sůl 1 ks
- rajče 1 ks
- olivový olej 100 ml
- chilli koření 1 špetka
- scanpi nebo obří kreveta 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Španělsko

Počet porcí: 1

Postup:

Rajče opláchneme, nařízneme, spaříme, zchladíme a oloupeme. Cibuli, česnek a papriku očistíme a nakrájíme na kostičky. Rýži uvaříme podle návodu.

Na pánvi zpěníme cibuli, přidáme česnek a papriku a vše krátce podusíme. Pak přidáme kari, chilli, mražené mořské plody, krevety, vše zalijeme vínem a necháme podusit. Přisypeme rýží, hrášek, rajče a směs osolíme a opepříme. Za stálého míchání vše dusíme asi 5 minut.

Hotovou paellu ihned podáváme a zdobíme čerstvými bylinkami.