

Paella s chorizonem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Jemně nasekaná cibule 2 ks
- Klobásy chorizo, na plátky 2 ks
- Česnek, na plátky 4 stroužek
- Dlouhozrnná rýže 400 g
- Kuřecí vývar 1 l
- Krájená rajčata 400 g 2 plechovka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Olej rozpalte ve velkém silnostěnném hrnci. Přidejte cibuli a chorizo a opékejte asi 4-5 minut, v polovině vsypte česnek. Vsypte rýži, vlijte vývar, přidejte rajčata, promíchejte, přiklopte a na mírném ohni vařte 15 minut, aby byla rýže al dente neboli na skus. Podávejte posypané koriandrem nebo rozdrobeným sýrem.