

Paella

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 250 g
- Kuřecí maso 250 g
- Uzené maso 125 g
- Krabí masíčko 1 plechovka
- Cibule 2 ks
- Česnek 6 stroužek
- Olej 1 sklenice
- Sůl 0.5 lžička
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Bobkový list 2 ks
- Šafrán 1 špetka
- Cayenský pepř 1 špetka
- Masový vývar 1 l
- Rýže 350 g
- Paprikový lusk 2 ks
- Rajče 4 ks
- Zelené fazolky 100 g
- Zelený hrášek 100 g
- Čerstvé žampiony 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Maso, cibuli, česnek nakrájíme a vhodíme na rozpálený olej. Osolíme, okořeníme, zalijeme vývarem, přidáme bobkový list a dusíme asi 30 minut. V jiné nádobě dusíme papriky, rajčata, hrášek, žampiony a fazolky.

Rýži uvaříme.

Když je vše hotovo, všechno dobře promícháme a necháme asi 15 minut prohřát.