

Opékaná treska s paellou a šafránem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

2832 kalorií , **0 g** cukrů , **77 g** tuků , **275 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/opekana-treska-s-paellou-a-safranem>

Příprava

Do velké pánve dáme lžící olivového oleje. Na něm opečeme šalotku a česnek nakrájené na jemno a klobásu nakrájenou na plátky. Opékáme asi 8 minut. Poté přidáme papriku a za stálého míchání opékáme tak 3 minuty. Poté přidáme rýži a pořádně zamícháme. Zalijeme 600 ml vývaru a přiklopíme. Vaříme 15 minut. Poté vaříme ještě 10 minut bez pokličky a poté necháme vychladnout. Tuto přípravu rýže si můžeme udělat klidně den předem. Do 70 ml oleje zašleháme šťávu z poloviny citrónu a zahřejeme. Přidáme šafrán a chvíli ohříváme. Poté odstavíme a necháme zchladnout. Připravili jsme si tak šafránový olivový olej, který můžeme také připravit den předem. Filety tresky osolíme a opepříme. Smažíme ji v pánvi nejprve kůží dolů asi 4 minuty, poté otočíme, zakápneme šťávou z citrónu a opékáme 3 minuty. Paellu dáme do hrnce, přidáme zbylý vývar a prohřejeme. Poté přidáme lžící másla, krevety. Dochutíme citrónovou šťávou, solí a pepřem. Paellu rozdělíme na talíře, přidáme filetu tresky. zakápneme šafránovým olejem a posypeme petrželkou.

Ingredience

- ✓ 90 ml olivového oleje
- ✓ 200 g choriza
- ✓ 3 ks šalotky
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 2 lžíce mleté papriky
- ✓ 300 g dlouhozrné rýže
- ✓ 1 l rybího vývaru
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 300 g krevet
- ✓ 2 lžíce petrželové natě
- ✓ 1 citrón
- ✓ 1 kg tresky
- ✓ 1/2 lžičky šafránu

Kategorie

Španělská, Celoročně, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Ryby a dary moře, Hlavní chod



Tip k receptu

K podávání se skvěle hodí zelenina – např. brokolice v páře či jamí cibulka.

