

Paella



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1725 kalorií , **0 g** cukrů , **5 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/paella>

Příprava

Všechnu zeleninu nakrájíme najemno. Rybí filety nakrájíme na kousky a spolu s krevetami a langustami opečeme na olivovém oleji. Dáme je stranou. Ve velké pánvi rozehřejeme olej a opékáme na něm cibuli. Po dvou minutách přidáme zbylou zeleninu a restujeme 3 minuty. Poté přisypeme rýži, šafrán a sůl a zalijeme polovinou vývaru. Vaříme 15 minut. Podle potřeby přiléváme vývar. Poté pečeme 20 minut v troubě spolu s krevetami a langustami na 180 °C. Po vytáhnutí přikryjeme na chvíli utěrkou a podáváme.

Ingredience

- ✓ 2 ks cibule
- ✓ 1 ks mrkve
- ✓ 4 ks rajčat
- ✓ 2 ks papriky (kapie)
- ✓ 4 ks česneku
- ✓ 2 ks tresky
- ✓ 3 ks langusty
- ✓ 3 ks krevet
- ✓ 4 lžičky olivového oleje
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/2 lžičky šafránu
- ✓ 500 g kulatozrné rýže
- ✓ 1 l rybího vývaru

Kategorie

Obyčejný den, Španělská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Hlavní chod

