

# Španělská rýže s mořskými plody



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

**1082** kalorií , **0 g** cukrů , **9 g** tuků , **19 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/spanelska-ryze-s-morskymi-plody>

## Příprava

Cibuli nakrájíme na jemno a smažíme ji na oleji po dobu 7 minut. Poté přidáme papriky nakrájené na proužky a utřený stroužek česneku a smažíme ještě 2 minuty. Přidáme rýži a minutu mícháme, poté zalijeme vývarem. Přidáme šafrán a přivedeme k varu. Vaříme bez poklice asi 20 minut za občasného míchání. Poté přidáme mořské plody zakápnuté citrónovou šťávou a vaříme ještě dvě minuty. Podáváme posypané petrželkou.

### Tip k receptu

Papriky pokud možno použijeme odlišných barev (jedna červená a druhá žlutá).

## Ingredience

- 1 lžíce olivového oleje
- 1 cibule
- 2 papriky (kapie)
- 2 stroužky česneku
- 250 g jasmínové rýže
- 850 ml zeleninového vývaru
- 1 špetku šafránu
- 400 g mořských plodů
- 1/2 citrónu
- 3 lžíce petrželové natě

## Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Řecká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Ryby a dary moře, Hlavní chod

