

Paella

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

240 g kulaté rýže

150 g libového vepřového masa

150 g kuřecího masa

12 koleček klobásy chorizo

12 neloupaných krevet

1 zelená paprika

1 červená paprika

3 stroužky česneku

100 g zeleného hrášku

8 lžic olivového oleje

sůl

koření na paellu

Postup

Maso nakrájíme na menší kousky a opečeme na rozpáleném oleji dozlatova. Přidáme kolečka klobásy, nakrájené papriky, rýži a orestujeme. Zalijeme vařící osolenou vodou (dvakrát víc než rýže) a promícháme. Okořeníme, promícháme, vložíme česnek nakrájený na plátky, chvíli prudčeji vaříme, pak stáhneme plamen a nezakryté vaříme. Na závěr vložíme neloupané krevetky a hrášek a krátce dodusíme.