

Paella



20. 10. 2021

Recept je vhodný pre: [2. fáza](#), [3. fáza](#)

Pripravte si keto verziu španielskeho evergreenu - paelly.

Čo potrebujete (2 porcie):

- konjaková ryža
- 30 g kuracieho mäsa
- 60 g kreviet
- 30 g slávok
- 1/4 ks cibule
- 1/2 strúčik cesnaku
- 1/2 rajčiny
- 1/2 červenej papriky
- 1/2 l vývaru z povoleného mäsa a zeleniny
- 0,5 dcl suchého bieleho vína
- tymián
- šafrán
- olivový olej

Ako na to:

1. Na olivovom oleji orestujeme nadrobno nakrájaný cesnak. Potom postupne pridáme nakrájané kuracie mäso, cibuľu, tymián, paradajku, biele víno a papriku.

2. Zmes okoreníme šafranom. Prisypane konjakovú ryžu a zalejeme hydinovým vývarom. Necháme chvíľu povariť na miernom ohni. Po chvíľke pridáme krevety.

3. Stiahnite var a nechajte chvíľu povariť. Vložíme krevety a slávky. Že je paella hotová spoznáme tak, že sa slávky pootvorila.

4. Potom môžeme servírovať.