



Paella s mořskými plody

Ingredience

krevety: **10** ks
slávky: **200** g
kalamáry: **100** g
rajčata: **2** ks
rýže: **300** g
rybí nebo zeleninový vývar: **800** ml
olivový olej
šafrán
sůl
pepř
citron
petrželka

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Rajčata nakrojíme na špičce do kříže, spaříme horkou vodou, oloupeme a nakrájíme. Kalamáry nakrájíme na kolečka a na troše oleje orestujeme. Po...

Paella s mořskými plody - recept

Rajčata nakrojíme na špičce do kříže, spaříme horkou vodou, oloupeme a nakrájíme. Kalamáry nakrájíme na kolečka a na troše oleje orestujeme. Po chvíli přidáme syrovou rýži, kterou krátce osmahneme. Když rýže zesklovatí, přidáme rajčata a vývar. Vaříme 20 až 30 minut, zpočátku na prudkém, později na mírném ohni. Zhruba 10 minut před koncem vaření do směsi přidáme špetku šafránu.

Na rozpálený olivový olej dáme orestovat krevety z každé strany asi 3 minuty. **Paella s mořskými plody** bude zajímavější, když některé krevety před smažením vyloupeme a jiné necháme v celku. Opečené krevety uchováváme v teple.

Slávky uvaříme ve vodě nebo ve vývaru, dokud se neotevřou. Z čerstvých slávek vaříme pouze ty zavřené, ty, které se po uvaření neotevřou, vyhodíme. Uvařené slávky scedíme a společně s opečenými krevetami je položíme na hotovou paellu.

Paellu s mořskými plody můžeme dochutit trochou citronové šťávy a nasekanou petrželkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí