

# Opékaná treska s paellou a šafránem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

**2832** kalorií , **0 g** cukrů , **77 g** tuků , **275 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/opekana-treska-s-paellou-a-safranem>

## Příprava

Do velké pánve dáme lžící olivového oleje. Na něm opečeme šalotku a česnek nakrájené na jemno a klobásu nakrájenou na plátky. Opékáme asi 8 minut. Poté přidáme papriku a za stálého míchání opékáme tak 3 minuty. Poté přidáme rýži a pořádně zamícháme. Zalijeme 600 ml vývaru a přiklopíme. Vaříme 15 minut. Poté vaříme ještě 10 minut bez pokličky a poté necháme vychladnout. Tuto přípravu rýže si můžeme udělat klidně den předem. Do 70 ml oleje zašleháme šťávu z poloviny citrónu a zahřejeme. Přidáme šafrán a chvíli ohříváme. Poté odstavíme a necháme zchladnout. Připravili jsme si tak šafránový olivový olej, který můžeme také připravit den předem. Filety tresky osolíme a opeříme. Smažíme ji v pánvi nejprve kůží dolů asi 4 minuty, poté otočíme, zakápneme šťávou z citrónu a opékáme 3 minuty. Paellu dáme do hrnce, přidáme zbylý vývar a prohřejeme. Poté přidáme lžící másla, krevety. Dochutíme citrónovou šťávou, solí a pepřem. Paellu rozdělíme na talíře, přidáme filetu tresky. zakápneme šafránovým olejem a posypeme petrželkou.

## Ingredience

- 90 ml olivového oleje
- 200 g choriza
- 3 ks šalotky
- 3 stroužky česneku
- 2 lžíce mleté papriky
- 300 g dlouhozrnné rýže
- 1 l rybího vývaru
- 1 lžíce másla
- 300 g krevet
- 2 lžíce petrželové natě
- 1 citrón
- 1 kg tresky
- 1/2 lžičky šafránu

## Kategorie

Španělská, Celoročně, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Ryby a dary moře, Hlavní chod

▫ **Tip k receptu**

K podávání se skvěle hodí zelenina – např. brokolice v páře či jarní cibulka.

