

Paella „mixta“



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 2

1027 kalorií , **6 g** cukrů , **20 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/paella-mixta>

Příprava

Na olivovém oleji osmahneme slávky a krevety cca 8 minut. Odložíme stranou na připravený talířek. Do oleje dáme maso a o chvíli později přidáme šafrán, cibuli, česnek a kroužky z kalamára (sépie) a nakrájené proužky z červené papriky. Osmahneme cca 4min. Přidáme mořské plody a restujeme další 4 minuty. Poté přidáme hrášek a rýži, osolíme a opepříme a zalejeme vodou (na 1 hrnek rýže 2 hrnky vody). Až se odpaří část vody tak, že rýže vystupuje na povrch, paellu ozdobíme krevetami a slávkami. Dusíme cca 10 - 15 minut. Poté zapékáme v troubě na 220°C dalších 10 – 15minut. Vratíme na oheň na cca 3 – 4 minuty a poté podáváme s rozpůleným citrónem.

Ingredience

- 2 hrsti celých krevet (velikost cca 30-40)
- 100 g kalamára (sépie) na kroužky
- 100 g mořských plodů
- 100 g kuřecího masa
- 100 g králičího masa
- 6 slávek v poloviční schránce
- 150 g čerstvé červené papriky
- 20 g zeleného hrášku
- 1 lžíce jemně krájené cibule
- 1 lžička česneku
- 0,02 g šafránu
- ½ lžíce rybího vývaru
- 150 g rýže (arabika)

Kategorie

Halloween, Výjimečný den, Silvestr, Česká, Celoročně, Drůbež a králík, Maso, Ryby a dary moře, Zelenina, Něco extra, Labužník, Návštěva, Hlavní chod

