

Paella



20. 10. 2021

Recept je vhodný pro: [2. fáze](#), [3. fáze](#)

Připravte si keto verzi španělského evergreenu - paelly.

Co potřebujete (2 porce):

- konjaková rýže
- 30 g kuřecího masa
- 60 g krevet
- 30 g slávek
- 1/4 ks cibule
- 1/2 stroužku česneku
- 1/2 rajčete
- 1/2 červené papriky
- 1/2 l vývaru z povoleného masa a zeleniny
- 0,5 dcl suchého bílého vína
- tymián
- šafrán
- olivový olej

Jak na to:

1. Na olivovém oleji orestujeme nadrobno nakrájený česnek. Pak postupně přidáme nakrájené kuřecí maso, cibuli, tymián, rajče, bílé víno a papriku.

2. Směs okořeníme šafránem. Přidáme konjakovou rýži a zalijeme drůbežím vývarem. Necháme chvíli povařit na mírném ohni. Po chvilce přidáme krevety

3. Stáhněte var a nechte chvíli povařit. Vložíme krevety a slávky. Že je paella hotová poznáme tak, že se slávky pootevřou.

4. Potom můžeme servírovat.