

Paelja s kozicami in klobaso chorizo

30—40 Min

Priprava

1 Češnjeve paradižnike operite in narežite na četrtine. Papriki operite, odstranite jedri in semena ter narežite na kose, velike 2 x 2 cm. Čebulo in česen olupite ter drobno sesekljajte.

2 Žafranove nitke stresite v mlačno vodo in postavite na stran. Kozice splaknite pod tekočo hladno vodo in jih dobro osušite s papirnato brisačo.

3 V veliki kozici segrejte oljčno olje. Dodajte kozice in jih pražite 5 minut, dokler se lepo ne obarvajo. Začinite z morsko soljo in mletim poprom ter vzemite iz posode.

4 V kozico stresite čebulo, papriko in riž ter popražite. Začinite z mleto dimljeno papriko in po okusu dodajte oljčno olje.

5 Dodajte paradižnik in česen ter skupaj popražite. Zalijte z belim vinom in vodo z žafranom. Pustite, da 20 minut počasi vre, in občasno premešajte, dokler tekočina ne povre.

6 Medtem klobasi odstranite ovoj in jo narežite na koščke. Dodajte paelji in kuhajte.

7 5 minut preden je paelja gotova, ji dodajte kozice ter kuhajte na nizki temperaturi, da se okusi premešajo.

8 Medtem eno limono iztisnite, drugo pa narežite na rezine. Svež peteršilj grobo sesekljajte.

9 V kuhano paeljo vmešajte limonin sok ter po okusu začinite z morsko soljo in mletim poprom. Paeljo postrezite na krožnikih, okrasite s peteršiljem in rezinami limone ter uživajte.

Sestavine 5 Porcije

= Kotányi Produkte

400 g	Riža za paeljo
300 g	Kozic
150 g	Klobase chorizo
12	Češnjevih paradižnikov
2	Rdeči koničasti papriki
1	Velika čebula
2	Stroka česna
1.3 l	Mlačne vode
2	Limoni
100 ml	Belega vina
1	Šopek svežega peteršilja
4 žlice	Oljčnega olja
1 vrečka	Žafran pravi
1 žlička	Paprika dimljena mleta
1 žlička	Morska sol jodirana
1 žlička	Poper črni mleti