



# Paella s kozicama i kobasicom

⌚ 30—40 Min 

## Priprema

- 1 Operite cherry rajčice i razrežite ih na četvrtine. Operite papriku baburu, odstranite peteljku i srž te izrežite na komade 2 x 2 cm. Ogulite i sitno narežite luk i češnjak.
- 2 Stavite niti šafrana u malo tople vode i odložite na stranu. Isperite kozice hladnom tekućom vodom i osušite krpom.
- 3 Zagrijte maslinovo ulje u velikoj tavi. Pržite kozice 5 minuta da dobiju lijepu boju. Začinite morskom solju i mljevenim paprom te izvadite kozice iz tave.
- 4 Dodajte luk, papriku i rižu u tavu i kuhajte dalje. Začinite paprikom s aromom dima i dodajte maslinova ulja po ukusu.
- 5 Dodajte rajčice i češnjak te kuhajte zajedno. Bijelim vinom deglazirajte tavu i ulijte vodu aromatiziranu šafranom. Neka lagano kuha 20 minuta uz povremeno miješanje, tako da sva tekućina ispari.
- 6 U međuvremenu ogulite kobasicu, dodajte je u paellu i kuhajte.
- 7 Kozice dodajte u paellu 5 minuta prije završetka kuhanja i pustite da se sljube na slaboj vatri.
- 8 U međuvremenu iscijedite jedan limun i narežite drugi. Grubo nasjeckajte svježi peršin.
- 9 Umiješajte sok od limuna u kuhanu paellu i začinite po ukusu morskom solju i mljevenim paprom. Poslužite paellu na tanjure, ukrasite peršinom i kriškama limuna i uživajte.

## Sastojci 5 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|                 |                         |
|-----------------|-------------------------|
| 400 g           | Riže za paellu          |
| 300 g           | Kozica                  |
| 150 g           | Kobasica                |
| 12              | Cherry rajčica          |
| 2               | Crvena paprika roga     |
| 1               | Luk, krupan             |
| 2               | Češnja češnjaka         |
| 1.3 l           | Vode, mlake             |
| 2               | Limuna                  |
| 100 ml          | Bijelog vina            |
| 1               | Svežanj svježeg peršina |
| 4 jušne žlice   | Maslinova ulja          |
| 1 paketić       | ♦ Šafran                |
| 1 čajna žličica | ♦ Paprika s Aromom Dima |
| 1 čajna žličica | ♦ Morska sol gruba      |
| 1 čajna žličica | ♦ Papar crni mljeveni   |

