

Paella s domaćim kobasicama

40—45 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

30 ml	Maslinovog ulja
0.5 kom	Glavice luka
1 žlica	Peršin usitnjeni
1 žličica	Paprika slatka
1 vrećica	Šafran
400 g	Domaćih kobasica
225 g	Riže, kratkog zrna
200 g	Rajčice (možete koristiti i konzerviranu)
150 g	Graška, svježeg ili zamrznutog
750 ml	Vode ili pilećeg temeljca
200 g	Školjka ili morskih plodova, po želji
	Sol i papar, po ukusu

Priprema

1. Luk i rajčicu nasjeckajte na kockice, a češnjak sitno nasjeckajte. Kobasice nasjeckajte na kolutiće.
2. Zagrijte tavu za paellu i dodajte ulje. Ubacite luk i pržite ga 3 minute uz povremeno miješanje. Dodajte češnjak i pržite još 1 minutu. Dodajte mljevenu papriku, peršin, sol i papar te pržite 1 minutu uz miješanje.
3. Ubacite kobasice i pržite dok ne dobiju zlatno smeđu boju, oko 5 minuta. U tavu dodajte rižu i kratko je tostirajte. Zagrijte temeljac ili vodu te dodajte šafran i promiješajte.
4. U tavu dodajte rajčicu, grašak i temeljac sa šafranom te promiješajte. Poravnajte rižu i kuhajte na srednje jakoj vatri 6 minuta. Na površinu poslažite školjke ili morske plodove, smanjite vatru toliko da paella cijelo vrijeme lagano kuha i kuhajte još 10 minuta.
5. Maknite paellu s vatre i ostavite 3 minute. Poslužite uz sjeckani peršin i kriške limuna.