



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

