

Paella s krevetami a chorizom

30—40 Min

Príprava

1. Umyte cherry paradajky a nakrájajte ich na štvrtiny. Umyte papriku, odstráňte stopku a jadro a nakrájajte na kúsky 2 x 2 cm. Cibuľu a cesnak ošúpte a nakrájajte nadrobno.
2. Vložte blizny šafranu do vlažnej vody a odložte nabok. Opláchnite krevety tečúcou studenou vodou a osušte.
3. Na veľkej panvici zohrejte olej. Opekajte krevety 5 minút, kým nezískajú krásnu farbu. Ochuťte morskou soľou a mletým korením a vyberte z panvice.
4. Pridajte cibuľu, korenie a ryžu na panvicu a poduste ich. Ochuťte údenou paprikou a olivovým olejom.
5. Pridajte paradajky a cesnak a spolu poduste. Pomocou vína deglazujte panvicu a zalejte vodou s vylúhovaním šafranom. Za občasného miešania 20 minút povarte, kým sa tekutina neodparí.
6. Medzitým vyberte chorizo z čreva, pridajte k paelle a povarte.
7. 5 minút pred koncom varenia pridajte do paelly krevety a nechajte na miernom ohni povariť.
8. Medzitým vytlačte šťavu z jedného citróna a druhý nakrájajte. Nahrubo nasekajte čerstvú petržlenovú vňať.
9. Zamiešajte citrónovú šťavu do uvarenej paelly a dochuťte morskou soľou a mletým korením. Naservírujte paellu na taniere, ozdobte petržlenovou vňaťou a plátkami citróna a podávajte.

Ingrediencie 5 Porcie

= Kotányi Produkte

400 g	Ryža na paellu
300 g	Krevety
150 g	Chorizo
12 ks	Cherry paradajky
2 ks	Červená špicatá paprika
1 ks	Cibuľa, veľká
2 ks	Strúčiky cesnaku
1.3 l	Voda, vlažná
2 ks	Citróny
100 ml	Biele víno
1	Zväzok čerstvého petržlenu
4 PL	Olivový olej
1 bal.	Šafran pravý
1 ČL	Paprika údená
1 ČL	Morská soľ jedlá jódovaná
1 ČL	Čierne korenie mleté