



Съставки за 5 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Ориз за паея
300 g	Скариди
150 g	Чоризо
12 бр.	Чери домати
2 бр.	Червена чушка
1	Лук, голям
2	Скилидки чесън
1.3 L	Вода, хладка
2 бр.	Лимони
100 ml	Бяло вино
1	Връзка пресен магданоз
4 с.л.	Зехтин
1 опаковка	♦ Шафран, нишки
1 ч.л.	♦ Пушен червен пипер, млян
1 ч.л.	♦ Морска сол
1 ч.л.	♦ Черен пипер, млян

Паея със скариди и чоризо

⌚ 30—40 Минути 

Подготовка

- 1 Измийте чери домати и ги нарежете на четвъртинки. Измийте чушката, отстранете гръжката и сърцевината и нарежете на парчета с размери 2 на 2 см. Обелете и нарежете на ситно лука и чесъна.
- 2 Поставете нишките шафран в хладка вода и ги оставете настрана. Изплакнете скаридите под студена течаща вода и подсушете.
- 3 Загрейте зехтина в голям тиган. Запържете скаридите за 5 минути, докато придобият цвят. Подправете с морска сол и млян черен пипер и извадете от тигана.
- 4 Добавете лука, чушката и ориза в тигана, след което ги задушете. Подправете с пушения червен пипер и добавете зехтин на вкус.
- 5 Добавете домати и чесън и оставете да се задушат. Използвайте бяло вино за деглазиране на тигана и добавете шафрановата вода. Оставете да ври 20 минути, като разбърквате от време на време, докато течността се изпари.
- 6 Междуременно обелете чоризото, добавете към паелята и оставете да се готви.
- 7 Добавете скаридите към паелята 5 минути преди края на времето за готвене и ги оставете да поемат аромата на слаб огън.
- 8 Междуременно изстискайте единия лимон и нарежете втория. Нарежете на едро пресния магданоз.
- 9 Добавете и разбъркайте лимоновия сок в приготвената паея и добавете морска сол и млян черен пипер на вкус. Сервирайте паелята в чинии, гарнирайте с магданоз и резенчета лимон и се насладете.

