

Paella (rizoto s mořskými plody)

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

300 g	mořské plody (chlazené či mražené)
200 g	oloupané krevety (chlazené či mražené)
asi 4 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
400 g	rýže (nejlépe arborio)
2 ks	rajče
4 stroužek	česnek
1 l	masový vývar (může být i z kostky)
1 lžíce	koření Paella (obsahuje kurkumu, mletou červenou papriku, pepř, petržel a zpravidla i šafrán)
	sůl
1 ks	šťáva z citronu
	čerstvá zelená petrželka (na ozdobu)



Postup přípravy

Máme-li mražené mořské plody a loupané krevety, necháme je nejprve povolit a rozmrazenou vodu z nich poté slijeme. V hluboké pánvi si mezitím rozeřjeme olivový olej, vhodíme na něj najemno pokrájenou cibuli a po chvíli přisypeme rýži. Asi 3 minuty mícháme a opékáme, na závěr přihodíme i nakrájená rajčata s nasekaným česnekem. Zalijeme trochou vývaru, přidáme koření Paella, promícháme a vývar necháme vsáknout. Poté vývar přiléváme po sběračkách, přičemž rýži mícháme a tekutinu necháváme vždy vyvařit.

Takto pokračujeme asi 10 minut, poté přidáme mořské plody s krevetami a vaříme do té doby, než bude rýže uvařená na skus (zhruba dalších 10 minut) a mořské plody s krevetami měkké (krevety zruřoví). Na závěr podle chuti dosolíme a pokapeme citronovou nebo limetkovou šťávou. Ozdobíme zelenou petrželkou a ihned podáváme.

Poznámka: Paella je španělské jídlo z rýže, které pochází z Valencie. Původně se jednalo o jedno z nejchudších jídel pro rybáře.