

ŠPANIJA

PAELLA

Sestavine za 4 osebe:

- 250 g riža
- 500 g velikih rdečih paprik
- 600 g paradižnika
- 200 g čebule
- 40 g česna
- 100 g mesa dagenj
- 250 g piščančjega fileja
- 160 g škampovih repkov
- 150 g zmrznjenega graha
- cca. 600 ml jušne osnove
- 1 limona
- žafran
- 2 žlički paprike v prahu
- 3 lovorjevi listi
- olivno olje
- sol, poper



Riž dušimo do stopnje »al dente«.

Rdečo papriko spečemo, olupimo in odstranimo semena. Narežemo na trakove. Paradižnike blanširamo v vreli vodi, olupimo, razpolovimo, odstranimo semena in narežemo na kocke. Uporabimo lahko tudi konzervirane paradižnike.

Piščančji file narežemo na male koščke, začinimo s soljo in poprom ter opečemo. Olupljene škampove repke začinimo, na hitro opečemo na olivnem olju, damo na krožnik in pustimo na toplem. Čebulo sesekljamo in dušimo na olivnem olju. Dodamo paradižnike, mleto papriko, strt česen in grah. Kuhamo 5 minut. Dodamo žafran in lovorjev list. K pripravljenemu rižu dodamo papriko, paradižnik z grahom, meso, školjke, škampove repke ter rezine limone.

Ponev pokrijemo in na nizki temperaturi dušimo nekaj minut, da se okusi povežejo.