

Paella



Trudność: ◻◻◻◻◻

Czas przygotowania: 20min , Czas

gotowania: 1g 0min

Całkowity czas: 1g 20min , Porcja: **6**

1004 Kalorii , **0 g** Cukrów , **31 g** Tłuszczy ,
14 g Białek

Autor: Redaktor

Link: <https://srecepty.pl/paella>

Przygotowanie

Cebulę i czosnek obierz, posiekaj i zeszklij na oliwie. Dodaj ryż i obsmażaj, aż lekko zbieleje. Wlej bulion i gotuj około 30 minut pod przykryciem na małym ogniu. Owoce morza skrop sokiem z cytryny. Papryki oczyść i pokrój w kostkę, wymieszaj z ryżem i duś około 10 minut. Dodaj owoce morza, krewetki oraz groszek i wszystko gotuj jeszcze 20 minut. Masło podrzej i dodaj do reszty. Dopraw solą i pieprzem według własnego gustu.

Składniki

- 200 g ryżu
- 1 1/2 cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 2 szklanki bulionu warzywnego
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 2 papryki (czerwone)
- 500 g owoców morza
- 400 g krewetek
- 1 cytryna
- 150 g groszku
- 1 łyżka masła
- sól
- pieprz

Kategorie

Hiszpańska, Droższe, Ryby i owoce morza, Egzotyczne, Dania główne

