

Letní španělská paella s krevetami

středně složitá příprava 55 min

Porcí 0 - 4

Cena nad 150 Kč

SUROVINY

1 lžička	olivového oleje
230 g	zauzené šunky
3 ks	cibule
2 ks	červené papriky
špetka	šafránu
1/4 lžičky	pálivé papriky
3 hrnky	kuřecího vývaru
1 1/2 hrnku	rýže arborio
500 g	loupaných krevet
1/2 hrnku	zelených oliv

POSTUP

krok 1

Rozpalte olej na pánvi, přidejte šunku nakrájenou na kostičky, cibuli a červenou papriku a nechte zesklovatět.

krok 3

Přimíchejte rýži, pálivou papriku a šafrán a zalijte 2/3 vývaru. Poté přiveďte k varu.

krok 4

Ke konci vaření (cca 15 min) stáhněte plamen na minimum a dochuťte solí či dokořeňte paprikou.

krok 5

Vmíchejte krevety a olivy a zalijte zbytkem vývaru. Přikryjte pokličkou a vařte, dokud nejsou krevety hotové (cca 6 min).