

Bonus

by wolcraft®

it works

Váš program pro domácí kutily



UVAŘTE SI LAHODNOU PAELLU

Seznam ingrediencí a příprava ve **VENKOVNÍ KUCHYNI**

Tato paella bude hitem každé grilovací party a můžete si ji skvěle připravit již den před oslavou. Když už budou hosté na místě a uhlíky budou žhavé, vložte do pánve na paellu připravenou zeleninovou a masovou směs s rýží a dvojnásobným množstvím kořeněného vývaru. Můžete zvolit libovolné množství pokrmu a přepočítat podle toho množství přísad. Ujistěte se, že máte na paellu dostatečně velkou pánev. Pro 8 osob je vhodný průměr 55 cm, pro 10 osob 60 cm.



Klikněte sem pro
[videonávod na venkovní kuchyni](#)



Takto se to dělá:

**INGREDIENCE** PRO 8 OSOB

4 kuřecí prsa	✓
1 chorizo, cca 400 g (španělský salám)	
2 žluté papriky	
2 červené papriky	
4 cibule	
3–4 stroužky česneku	
2 cukety	
800 g kousků rajčat (z plechovky)	
2 velké šálky rýže na paellu (např. Bomba)	
4 velké šálky vody	
Kuřecí vývar (v prášku, jinak odpovídajícím způsobem snižte výše uvedené množství vody)	
Koření na paellu (hotová směs)	
12–16 krevet (velikost cca 3–6 cm)	

PŘÍLOHY

Olivy	✓
Aioli	
Bageta	
Plátky citronu	

JINÉ

Pánev na paellu (Ø alespoň 55 cm)	✓
Gril	
Alobal	

**KROK ZA KROKEM**

1. Kuřecí prsa a chorizo nakrájejte na kostičky. Nejprve osmahněte chorizo. Na vyškvařeném tuku poté osmažte kostky kuřecích prsou.
2. Zeleninu nakrájejte na kostičky a smažte tak dlouho, až získá lahodnou vůni a barvu. Přidejte rajčata a vařte tak dlouho, až bude směs držet tvar na lžici.
3. Přidejte opečené maso a chorizo a vše přelijte do pánve na paellu. Propláchněte rýži na paellu a vmíchejte ji do pánve.
4. Přiveďte k varu 4 velké hrnky vody, přidejte kuřecí vývar a koření na paellu, povařte a přidejte ke směsi v pánvi. Nechte na grilu pomalu vařit asi 30 minut. Čas od času promíchejte. V případě potřeby přidejte trochu tekutiny.
5. Na paellu položte krevety a přikryté alobalem vařte dalších 15 minut. Teplota by nyní již neměla být příliš vysoká.
6. Ozdobte plátky citronu a pochutnejte si v dobré společnosti. Podávejte s olivami, aioli a čerstvou bagetou. Dobrou chuť!

Doba přípravy přibližně 50 minut
Dodatečná doba vaření cca 45 minut

