



Паеља

Што може да биде покарактеристично за Шпанија од Паељата? Многу е тешко како турист да добиете добра паеља. Таа традиционално се готви во големи тави на жар од гранки од портокал, но денес ќе Ви претставиме еден рецепт кој можете да го направите во Вашата кујна.



Состојки:

- 300 грама ориз
- 2 рендани домати
- 1 главица црвен кромид
- 2 лимона
- 1 супена лажица црвен пипер
- 1 супена лажица суви чили пиперчиња
- 10 големи морски ракчиња
- малку шафран
- 600 милилитри рибино вариво
- една рака магдонос
- сол и бибер
- маслиново масло
- една рака магдонос

Чекор 1

Започнете со сечкање на црвениот кромид на коцки. Не трудете се да биде премногу прецизни во сечкањето.

Чекор 2

Потоа ставете малку маслиново масло во загреаната тава. Ја користиме најголемата Делимано тава за пржење, затоа што целото јадење ќе се готви во оваа тава.

Ставете сол и бибер и потоа ставете ги коцките кромид и запржете ги...

Кромидот пржете го додека не омекне.

Чекор 3

Сега ставете зачини.

Ставаме една супена лажица сладок црвен пипер – класична шпанска состојка.

Потоа, една супена лажица суви чили пиперчиња, а и малку шафран.

Тука ќе ставиме и малку однапред подготвени рендани домати. Исто така можете да ставите и сечкани домати од конзерва.

Продолжете да мешате, додека вкусовите не се измешаат.



Чекор 4

Крчкајте ја смесата додека дел од сокот од домати не испари, што ќе обезбеди доволно време за сите вкусови да се спојат. Сега го ставаме оризот. Убаво измешајте го оризот со другите состојки, за да ги поприми вкусовите од сосот.

Прелијте го оризот со рибиното вариво. Варивото го приготвуваме сами, зовривајќи парче свежа или замрзната риба во вода со малку сол, бибер и еден лаворов лист. Самото вариво едноставно се подготвува, а неговиот вкус целосно ќе го трансформира јадењето.

Оставете го да се вари и повремено промешувајте, се додека оризот не ја впије целата течност од варивото. Тогаш додадете уште малку вариво.

Продолжете да додавате вариво кога оризот ќе ја впије течноста.

Кога целата течност ќе биде впиена, а оризот убаво зготвен, можете да започнете со гарнирање.

Чекор 5

Прво додадете ги парчињата лимон. Лимоните ги исековме на по 6 парчиња и ги редиме во круг. Потоа ракичињата ги редиме помеѓу парчињата лимон – на ракичињата не им е потребно долго време за готвење, па затоа ги додаваме на крајот.

На крајот, украсете со исечкан магдонос и потоа покријте ја тавата со капакот и оставете ја на оган 10 минути.

Чекор 6

Извадете го капакот и можете да започнете со сервирање. Време е за сервирање: Со лажица префрлете ја паељата во длабок сад и додадете уште парчиња лимон и ракичиња.

Совет

Кога пријателите ќе Ви дојдат на ручек, зошто да не го пробате овој рецепт? Можете да јадете и од тавата, а потоа да ги измакате вкусните сокови со леб. Нашиот рецепт за паеља е далечен роднина на традиционалниот шпански рецепт, но лесно се прави внатре во домот и изгледа одлично кога ќе се принесе на маса.

Користени производи:



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk