

# Paella kobieca według Marii Sadowskiej



## Składniki

2 cebule  
50 dag mrożonej  
mieszanki owoców  
morza  
3 ząbki czosnku  
4 łyżki oleju  
20 dag ryżu  
2 szklanki bulionu  
warzywnego  
Sok z cytryny  
2 strąki czerwonej papryki  
15 dag mrożonego  
groszku  
1 łyżka masła  
Sól i pieprz

## Opis wykonania

Znana hiszpańska potrawa z owocami morza.

Połączenie owoców morza, ryżu i warzyw tworzy pyszne i barwne danie, dzięki któremu wprowadzisz hiszpański klimat do swojej kuchni.

[photo id="392"]

Opis przygotowania:

Cebulę oraz czosnek obierz, posiekaj i zeszklij na oleju.

Dodaj ryż i smaż cały czas mieszając, aż olej całkowicie się wchłonie i stanie się szklisty. Następnie wlej bulion i zagotuj całość.

Przykryj danie i gotuj na małym ogniu około 30 min (od czasu do czasu zamieszaj). Owoce morza (opcjonalnie może być kurczak) rozmróz w temperaturze pokojowej i skrop sokiem z cytryny. Papryki umyj, osusz, oczyść z nasion i potnij w paski.

Papryki dodaj do ryżu i duś całość jeszcze przez 10 min.

Wsyp owoce morza oraz zielony groszek i duś danie kolejne 20 min.

Na osobnej patelni rozpuść masło. Dodaj je do ryżu i całość wymieszaj.

Dopraw do smaku solą i pieprzem. Podawaj gorące.