

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Paella z owocami morza](#)

## Paella z owocami morza

★★★★★ (12)

30 minut

2 osoby

łatwy

### Wartości odżywcze

**574 kcal** / 1 porcję (897 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność <b>64.00 kcal</b> 3.2%	Białko <b>3.30 g</b> 6.6%	Węglowod. <b>7.57 g</b> 2.8%	Tłuszcze <b>2.36 g</b> 3.37%	Błonnik <b>0.82 g</b> 3.28%	<b>GDA</b> <b>3.2%</b>
---	---------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------



### Składniki

- Oliwa z oliwek - 30g (3 łyżki stołowe)
- Czosnek duży - 10g (2 ząbki)
- Mieszanka owoców morza, mrożona - 100g (porcja)
- Krewetki tygrysie mrożone - 90g (6 sztuk)
- Papryka czerwona - 200g (sztuka)
- Papryka żółta - 120g (sztuka)
- Pomidor - 130g
- Koncentrat pomidorowy, 30% - 30g (2 łyżeczki)
- Papryka ostra mielona - 3g (łyżeczka)
- Papryka słodka mielona - 3g (łyżeczka)
- Wino białe, półwytrawne - 150g (lampka)
- Ryż biały surowy - 100g
- Wywar warzywny - 720g (3 szklanki)
- Kolendra świeża - 7.5g (½ pęczka)
- Limonka - 100g (sztuka)



### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Do głębokiej patelni wlej oliwę z oliwek i rozgrzej ją. Podsmaż lekko posiekany czosnek (nie paląc go, bo będzie miał gorzki smak). Dodaj umyte i posiekane w paski papryki, rozmrożone owoce morza (bez krewetek). Wszystko zrumień.

**KROK 2:** Dodaj pomidora obranego ze skórki i gotuj całość, aż pomidor się rozpadnie. Dopraw suszonymi paprykami, dodaj koncentrat pomidorowy, wlej wino i gotuj około 3 minut. Możesz dodać także kurkumę lub szafran.

**KROK 3:** Dodaj ryż, delikatnie mieszaj i smaż około 2 minuty. Dolej bulion, wymieszaj i zagotuj całość. Zmniejsz ogień i gotuj około 8 minut. Całość powinna delikatnie bulgotać.

**KROK 4:** Dodaj krewetki, nie mieszaj paelli i przykryj ją folią aluminiową. Zmniejsz ogień do minimum i gotuj całość około 8 minut, pod koniec zdejmij z ognia i odstaw na 2-3 minuty.

\*Gotową paellę posyp posiekaną kolendrą i podawaj z ćwiartką limonki (z umytą skórką).

Smacznego!



Serwis internetowy DietMap wykorzystuje pliki cookies, które umożliwiają i ułatwiają Ci korzystanie z jego zasobów. Korzystając z serwisu wyrażasz jednocześnie zgodę na wykorzystanie plików cookies. Szczegółowe informacje znajdziesz w zakładce Zastrzeżenia Prawne.

akceptuję

