

Paelja



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kapica i dagnji
- 200g fileta bakalara (ili grdobine)
- 200 g fileta tune
- 6 velikih škampi, sirovih i neoljuštenih
- 400 g rižota
- 1 l ribljeg bujona
- 1 babura
- 1 tikvica
- 2 crna luka
- 5 češnjeva belog luka
- 1 konzerva paradajza
- 5 niti šafrana
- 5 supenih kašika maslinovog ulja
- 2 supene kašike seckanog svežeg vlasca
- 2 limuna isecena na kriške
- aleva paprika
- so

Priprema

Paelja je odlično jelo ukoliko očekujete veći broj gostiju (i ukoliko posedujete srazmerno veliki tiganj za paelju). Leti, paelja može da se sprema na otvorenoj vatri, ako unapred pripremite sastojke.

Zagrejati rernu na 180 C. Oprati baburu i tikvicu i iseci ih na kockice. Iseci beli luk na kriške a crni luk na kockice.

Dobro oprati dagnje i ocistiti ih cetkom. Odmah izdvojiti otvorene dagnje. Sipati riblji bujon u tiganj, sacekati

da prokljuca, ubaciti dagnje i kuvati ih 5 minuta.

Izvaditi dagnje iz tiganja i skloniti neotvorene, a bujon ostaviti po strani. Zagrijati maslinovo ulje u velikom tiganju i 3 minuta pržiti kockice tikvice i babure. Sipajte riblji bujon i paradajz iz konzerve, uključujući i paradajz sok.

U avanu izdrobiti niti šafrana, izmešati ih sa solju i alevom paprikom i dodati u tiganj. Dodati pirinac i dobro promešati. Poklopiti tiganj, smanjiti vatru i krckati 10 minuta.

U međuvremenu, oprati riblje filete u hladnoj vodi, tapkati ih papirnim ubrusima dok se ne osuše i iseci ih na kockice. Staviti riblje filete, dagnje i velike sirove škampe na pirinac. Prekriti tiganj aluminijumskom folijom i staviti ga u rernu na 20 minuta.

Potom, skloniti foliju i ostaviti tiganj u rerni narednih 10 minuta. Poslužiti sa kriškama limuna i vlascem.