

PAELLA

NATALIA PIETRAS

klasa III m 2013/14



SKŁADNIKI:

- ½ kg ryżu,
- 1 paczka mrożonki – marchewka z groszkiem,
- 2/3 paczki mrożonej fasolki szparagowej,
- 2 czerwone papryki,
- 3 zębki czosnku,
- olej /oliwa z oliwek,
- przyprawy – sól, pieprz, słodka i ostra papryka, kurkuma.



SPOSÓB PRYZRZĄDZENIA:

Paprykę pokroić w kostkę. Czosnek posiekać i przysmażyć na rozgrzanym oleju, po woli dodawać paprykę i przysmażyć. Dodać ryż i smażyć aż stanie się „przezroczysty”. Zalać wodą i gotować chwilę, po czym dodać mrożone warzywa. Doprawić do smaku. Kurkumę dodać do koloru. Gotować aż wszystkie składniki osiągną miękkość i woda zostanie wchłonięta. W przypadku nie wchłonięcia całej wody, wstawić do piekarnika.

SMACZNEGO

