



## ***Mercatbar Paella mariscos***

### **Normatyw surowcowy:**

- 250 g ryżu bombo
- 125ml sosu rybnego ciemnego
- 50 g kalmarów
- 50 g merluzy
- 50 g ośmiorniczek
- 50g krewetek



Źródło: zbiory własne

### **Sposób przygotowania:**

Ryż razem z sosem i kalmarami wymieszać, następnie wyłożyć na płaskie naczynie, równo rozprowadzić tak aby ryż i sos były na tym samym poziomie. Piec przez 7 minut. Ośmiorniczki i rybę pokroić w kostkę. Krewetki oczyścić. Owoce morza rozłożyć na zapieczonym ryżu i włożyć do piekarnika na kolejne 4 minuty - zapiec, wyjąć z piekarnika i przyozdobić szczypiorkiem i majonezem czosnkowym.

### **RESTAURANTE MERCATBAR**

Trzeńska Jolanta, klasa II L