Paella – vegetariánská

Ingredience:

rýže, rajčata, zelená paprika, červená paprika, česnek, artyčok (fazolové lusky), olivový olej, bílé víno, žampiony, sůl, pepř, bobkový list, mletá sladká paprika, zeleninový vývar

Postup:

2-3 rajčata nakrájet na čtvrtiny (zbavit „bubáků) a ½ rozmixovat – nalít do nádoby.

Oloupat česnek – na 2 porce 1 stroužek.

Česnek a zbytek rajčat rozmixovat a přidat kdo nádoby.

Nakrájet červenou a zelenou papriku na kousky (asi 1x1cm).

Oloupat a nakrájet artyčok (my jsme nahradili fazolovými lusky).

Na pánev nalít trochu oleje a zahřát na mírném ohni.

Vložit nakrájené papriky a zbytek rajčata. Po orestování přilít rozmixovaná rajčata s česnekem – asi 1 dl.

(Nyní lze přidat maso nebo mořské plody).

Když je zelenina zlatavá osolit.

Přidat hrst žampionů.

Přidat trochu oleje – dále restovat.

Přidat nakrájený artyčok.

Přilít 1 dl bílého vína (možno i pivo).

Přidat mletou sladkou papriku a pepř.

Přisypat 1 hrneček rýže a přilít 1,5 hrnečku zeleninového vývaru. Směs musí být na pánvi ponořena – dusit. Nemíchat.

Přidat 2 bobkové listy.

Dusit do změknutí rýže. Podle potřeby přilévat vývar.