

Paelja okuplja ljude: Nova epizoda Gastronomada u nedelju, 18. juna, u 14:10, na RTS 1

Španci za paelju kažu da je jelo koje okuplja ljude. Bez paelje nije moguće da se zamisli neka proslava u ovoj zemlji, a danas je svetski poznata i veoma često se nalazi na meniju mnogih restorana širom sveta. Reč paelja koristi se za posudu sa dve drške u kojoj se priprema. Osnova jela je pirinač, a samo jelo se iz Valensije proširilo na čitavu Španiju i Latinsku Ameriku.

Postoji deset osnovnih sastojaka koji se koriste u pripremi ovog specijaliteta – piletina, zečetina, zelena boranija, lima pasulj, paradajz, pirinač, maslinovo ulje, voda, šafran i so. Svaka pokrajina u Španiji ima neku svoju osobenost, pa se, u skladu sa tim, dodaju i beli luk, pačetina, artičoka, aleva paprika, puževi ili ruzmarin. Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja opredelila se za dve verzije ovog čuvenog jela, pa će gledaoce naučiti kako se priprema paelja sa piletinom, kobasicama i gamborima i veganska paelja.