

# Paelja sa piletinom, kobasicom i gamborima i Veganska paelja

## Paelja sa piletinom, kobasicama i gamborima

2 kašike mediteran ulja  
4 pileća bataka bez kože i kostiju  
 $\frac{1}{2}$  kašičice kuhinjske soli  
200 g dimljenih kobasica  
1 glavica crnog luka  
2 čena belog luka  
1 kašika dimljene slatke mlevene paprike  
10 g šafrana  
150 ml belog vina  
300 g pirinča  
400 g pelata  
400 ml pilećeg bujona  
150 g smrznutog graška  
200 g gambora

## Za posluživanje

$\frac{1}{2}$  veze peršuna  
1 limun

## Način pripreme

Piletinu iseći na sitnije kocke, a kobasice na kolutove. Zagrejati ulje u tiganju na srednjoj vatri i pržiti posoljenu piletinu i kobasice 7-10 minuta, dok ne porumene. Prebaciti iz šerpe u drugu posudu i odložiti u stranu. Dodati sitno seckani luk u tiganj u kojem se pržilo meso i pržiti 5-7 minuta, ili dok ne omekša. Dodati pirinač da se uprži sa lukom dok ne postane staklast. Umešati zgnječeni beli luk, papriku i šafran, i kuvati oko 2 minuta. Zaliti vinom i dinstati dok se ne redukuje na pola. Dodati pelat, meso i zaliti bujonom. Poklopiti i kuvati 1 sat na srednjoj vatri uz povremeno mešanje. Zatim dodati grašak i promešati. Pripremiti pekač sa poklopcem za rernu i u njega izručiti paelju, a po vrhu poređati gambore. Peći u zagrejanj rerni na 160 stepeni još oko 20 minuta do pola sata. Gotovu paelju servirati sa sitno seckanim peršunom i kriškama limuna.

## Veganska paelja

24 g šafrana  
1 kašika paradajz pelata  
2 kašike mešavine povrća za supu  
2 kašike mediteran ulja  
2 glavice crnog luka

2 crvene paprike  
3 čena belog luka  
1 kašika sušene majčine dušice  
200 g smeđeg basmati pirinča  
2 kašičice dimljene slatke mlevene paprike  
1 kašika kuhinjske soli  
320 g smrznutog boba  
320 g zelenih tikvica

#### **Za serviranje**

1 veza peršuna  
1 limun

#### **Način pripreme**

Staviti vodu da provri. Šafran i mešavinu povrća za supu u prahu sipati u bokal sa vrućom vodom, promešati i ostaviti sa strane. Kada se malo prohladi dodati paradajz pelat i promešati.

Zagrijati ulje u šerpi ili tiganju i propržiti sitno seckani luk, često mešajući dok ne omekša. Dodati sitno seckan beli luk, zatim paprike sečene na kocke i timijan. Kuvati još nekoliko minuta. Dodati pirinač, zatim i dimljenu papriku i nastaviti sa prženjem mešajući oko minut. Sipati mešavinu vode, šafrana, povrća i paradajz paste, pa poklopiti i kuvati 10 minuta. Nakon toga lagano promešati, a zatim dodati so, smrznuti bob, tikvicu isečenu na kolutove, pa na polovine. Vratiti da prokuva, a zatim poklopiti i kuvati još 10 minuta dok bob ne omekša i pirinač ne upije tečnost. Paelju poslužiti sa sitno seckanim peršunom i kriškama limuna.