

Paelja

Za 6 osoba

150 g roštilj kobasice
150 g pančete
1 dl ulja
1 glavica belog luka
2 veće glavice luka
1 crvena paprika
1 kašičica bibera
1 kašičica slatke aleve paprike
1 kašičica suvog bosiljka
1 kašika suvog začina
500 g pirinča okruglog zrna
1dl belog suvog vina
1,5 l vode
1 kocka od povrća za supu
100 g graška
150 g pilećeg filea
250 g gambora
200 g lignji

Način pripreme

1. Kobasicu iseći na kolutove, a pančetu na kockce. Zagrejati $\frac{1}{2}$ dl ulja u plitkoj širokoj šerpi. Propžiti kobasice i slaninu dok ne postanu hrskave. Dodati fino isečene crni luk, 2 čena belog luka i svežu papriku. Pržiti dok sve ne omekšaj.
2. U vrelu vodu dodati kocku od povrća za supu.
3. Dodati sve začine i pirinač, dobro promešati. Nakon toga dodativino i kada pirinač upije svo vino, dodati malo vruće supe. Ostatak supe dodavati postepeno. Kada sve provri dodati grašak i piletinu isečenu na trake. Kuvati uz dodavanje supe, po potrebi.
4. U drugom tiganju na $\frac{1}{2}$ dl ulja propržiti 6, 7 celih čenova belog luka, gambore i lignje i nekoliko minuta. Sve dodati u paelju.
5. Služiti toplo, dekorisano svežim bosiljkom.