



PAELLA MEREANDIDEGA

Retsept: Kadri Tran, Raamatust “Riis maailma köögis”

Valmistamine

Valmistusaeg: 40 minutit 6-le Valmista ette puljong. Keeda 1,4 l vett, lisa paprikapulber, safran ja kurkum. Sega uhmris kokku tüümian, küüslauk, petersell ja sool. Tambi ühtlaseks massiks (kui sul kodus uhmrit ei leidu, haki koostisosad lihtsalt noaga hästi peeneks). Haki sibul ja tomat. Lisa pannile oliiviõli, ürdimass, sibul ja tomat. Prae mõni minut. Seejärel lisa pestud riis. Pisut hiljem lisa ka maitsestatud vesi. Hauta tasasel tulel 15 min. Sega sisse mereannid või liha ja tõsta 10 minutiks ahju. Kui kasutad liha, prae see eelnevalt kergelt läbi. Lõika kaunistamiseks juurde sidrunilõike.

- 12 hiidkrevetti
- 200 g kalmaarifilee tükke või kalmaarirõngaid
- 12 sinimerekarpi
- 300 g Veski Mati Risotoriisi
- 1 keskmine hakitud sibul
- 1 suur hakitud tomat
- 1,4 l vett
- 2 sl peterselli
- 8 küüslauguküünt
- 1 sl värsket tüümiani
- 8 sl oliiviõli
- 2 tl magusat paprikapulbrit
- 1 tl kurkumit
- 1 tl safrani
- 2 tl soola
- kaunistamiseks sidrunit