

Tradiční paella - chuť Španělska ve Vaší kuchyni

Vloženo: 19.03.2016 Autor: Katka



Paella sice není národním pokrmem Španělska, přesto patří k tradičním, i když spíš regionálním, pokrmům, jež se ve Španělsku připravují. Původně pochází paella z Valencie (kde je mimochodem považována za symbol), odkud se postupně rozšířila do všech světových kuchyní. Je to pokrm, který se podobá našemu rizotu, protože je také připravován z rýže, přesto má své typické přísady, kterými se odlišuje. Kdysi dávno bylo toto jídlo oblíbené pro svou výživnost zejména mezi rybáři a dělníky.



Hlavní přísada

Jednou z nejdůležitějších přísad, ze všech, které se do správné paelly dávají, je **šafrán**, jenž patří mezi nejvzácnější koření vůbec. Šafrán dodá charakteristickou žlutou barvu a také velmi zajímavou chuť. Bohužel, u nás je toto koření velmi drahé a často se hůř shání, proto tam, kde je s koupí šafránu nějaký problém, lze ho nahradit jiným kořením, v tomto případě sáhněte po indickém koření, kterým je kurkuma. Sice nebude paella mít tak zvláštní chuť jako když přidáte šafrán, ale žlutá barva bude díky kurkumě zajištěna.

* K přípravě paelly se dost často používají mořské plody, drůbeží nebo králičí maso.



Tradice

Pokud si chcete opravdu připravit paellu se vším, co k tomu patří, pak si pořídte hlubší těžkou železnou pánev se dvěma uchy, která je tradičním nádobím pro tradiční paellu. Vzhledem k tomu, že je velmi vydatná a hůř stravitelná, podává se většinou jako oběd. Všichni zasednou ke stolu a připravenou paellu jí rovnou z pánve, ve které se vařila, každý si nabere tolik, kolik chce. Na řadě míst ve Španělsku se dokonce říká, že by se neměla připravovat na kuchyňském sporáku, ale přímo na otevřeném ohni, protože tak pokrm získá úžasné aroma z hořícího dřeva, zároveň se na povrchu vytvoří vynikající kůrčička, které na klasickém sporáku nikdy nedosáhnete. Podle tradice se paella nekonzumuje horká, ale chvíli se nechá a jí se až když je vlažná.



Domácí paella - jak na to?

- Na oleji orestujte cibuli s česnekem, přidejte nakrájenou papriku nebo můžete zvolit i jiné druhy zeleniny, záleží na tom, co máte rádi či co zrovna leží ve Vaší lednici a spíži.
- Přihodte rýži, nechte jí zeskvatět, zalijte jí vývarem (kuřecí, hovězí), přilijte bílé víno, přidejte šafrán (kurkumu) a nechte dusit, dokud rýže nezměkne.
- Do pánve přidejte plody moře (nebo kuře či králíka), které jste si předtím osmažili na troše oleje a na půlky nakrájená koktejlová rajčátka. Dochuťte solí a pepřem a nakonec posypte nasekanou

petrželkou.

Další recepty na Paellu naleznete zde:

<http://www.senzarecepty.cz/hledat.php?fulltext=paella&vyhledat.x=0&vyhledat.y=0&vyhledat=Hledaj>

Přejeme Vám dobrou chuť.

WWW.SENZARECEPTY.CZ

Zdroj obrázků: pixabay.com