

Ezt a vegán paellát nagyon könnyen el lehet készíteni és éppolyan finom mint a tenger gyümölcseit tartalmazó változat!

Vegán Paella



6 adag



40 perc



304 kcal

HOZZÁVALÓK

- 1 hagyma
- 3 fokhagymagerezd
- 1 piros kaliforniai paprika
- 400g rizotto rizs
- 100g koktél paradicsom
- 100g fagyasztott borsó
- 950 ml zöldségalaplé
- 1 citrom
- 1/2 teás kanál sáfrány
- őrölt piros paprika
- olaj
- só

ELKÉSZÍTÉS

Kockázzuk fel a hagymát, fokhagymát, paprikát, majd olajon pirítsuk, dinszteljük 5 percig. Mehet hozzá só, piros paprika, majd a rizs, kb 2 percig pirítsuk, majd adjuk hozzá a zöldségalaplevet és a sáfrányt és csavarjuk bele a citrom felének a levét. Főzzük fedő alatt 20 percig, amíg meg nem puhul a rizs, ha elfő a lé, öntsük fel vízzel.

Ezután vágjuk ketté a paradicsomokat és a borsóval együtt adjuk a paellához. Főzzük amíg a borsó ki nem olvad, sózzuk meg és találjuk félbevágott citrommal.

Jó étvágyat hozzá!

