

Crna paella s lignjama



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

500 g lignji
300 g sipe
200 g kozica
150 g sitno narezane slanine
1 glavica luka
2 češnja češnjaka
3 žlice nasjeckanog peršinovog lista
1 paprika
sol
papar
350 g riže okruglog zrna (arborio)
1 dl bijelog vina
1 l vode
maslinovo ulje

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U velikoj posudi za paellu zagrijte maslinovo ulje, dodajte sitno narezani luk i pržite 5 minuta.

Dodajte narezanu slaninu, narezanu papriku, nasjeckani češnjak i rižu, još kratko pržite pa prelijte vinom. Nakon 2 minute dodajte vodu i kuhajte 15 minuta. Dodajte očišćene i narezane lignje i sipe skupa s crnilom.

Nakon 5 minuta dodajte očišćene kozice (repove), a samo nekoliko kozica ostavite cijele. Kuhajte dok lignje i sipe ne omekšaju te po potrebi dodajte još tekućine. Na kraju dodajte sitno nasjeckane listove peršina, sve promiješajte i poslužite.