**[Rybí paela po česku](http://www.jidelny.cz/recepty_show.aspx?id=636)**

Norma na 10 porcí

|  |  |
| --- | --- |
| Surimi (krabí tyčky) | 1000 g |
| Rýže | 1200 g |
| Pórek | 100 g |
| Zelenina s kukuřicí | 500 g |
| Cibule | 400 g |
| Olej | 150 ml |
| Řecké bylinky | 50 g |
| Sýr na posypání | 200 g |
| Sůl, špetka kurkumy |  |

*Postup přípravy:*Připravíme klasické rizoto, pouze zaměníme maso za rybí surimi, které nakrájíme na kostičky a mírně osmahneme na cibulce.

