

# Бузара

Время приготовления: 30 минут Сложность: Легко

Выход готового блюда в 1 порции: 1200 гр



## МЫ ВАМ ПРИВЕЗЁМ (В РАСЧЁТЕ НА 1 ПОРЦИЮ):

Крупные спелые томаты	5 шт
Сельдерей стебель	1 шт
Чеснок	3 зубчик
Лук красный	2 шт
перец чили мини	2 шт
Петрушка	15 гр
Креветки тигровые	500 гр
мидии на створке	300 гр
Рыбный бульон Chef Lobster	500 гр
Вино белое сухое	200 мл
шафран	5 гр
Масло сливочное	100 гр

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:



Шаг 1

Обдайте кипятком помидоры, удалите кожицу и семена, мякоть тонко нарежьте. Измельчите сельдерей и чеснок.



Шаг 2

Красный лук нарежьте полукольцами или мельче. Половину зеленого и красного перца чили нарежьте кружочками.



Шаг 3

Нарубите петрушку. Отложите.



Шаг 4

Очистите от панциря креветки, удалите кишечную вену, надрезав спинку вдоль. Мидии очистите от наростов и водорослей. Промойте морепродукты холодной проточной водой.



Шаг 5

В большом сотейнике обжарьте на оливковом масле лук, сельдерей и чеснок, 5 мин. Добавьте креветки и мидии, обжаривайте 2 мин. Влейте 200 мл белого сухого вина, рыбный бульон, выпарьте наполовину. Добавьте помидоры, чили, сливочное масло и немного молотого шафрана. Посолите и поперчите, готовьте на минимальном огне 5–7 мин.