

SPANYOL PERCEK

KÉPES SZÓTÁR + PÉLDAMONDATOK

4. HOGYAN KÉSZÜL A PAELLA?



LOS INGREDIENTES - A HOZZÁVALÓK



pimiento rojo y verde
piros és zöld paprika



aceite de oliva
olívaolaj



calamares
tintahal



mejillones
kagyló



almejas
kagyló



gambas
garnélarák



cigala
norvég rák/homár



tomate rallado
reszelt paradicsom



ajo
fokhagyma



azafrán
sáfrány



arroz
rizs



caldo de
pescado
hallé

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



CALENTAR UN POCO DE ACEITE DE OLIVA FELMELEGÍTENI EGY KIS OLÍVAOLAJAT

CALENTAR (E - IE)
FELMELEGÍTENI

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



**MELEGÍTS FEL EGY KIS
OLÍVAOLAJAT.**

***CALIENTA UN POCO DE ACEITE
DE OLIVA.***

CALENTAR (E - IE)
FELMELEGÍTENI

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



SALTEAR LOS CALAMARES KEVÉS OLAJON PIRÍTANI A TINTAHALKARIKÁKAT

SALTEAR
KEVÉS OLAJON SÜTNI/PIRÍTANI

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



**PIRÍTSD MEG OLAJON A
TINTAHALKARIKÁKAT.**

SALTEAR
KEVÉS OLAJON SÜTNI/PIRÍTANI

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



**PIRÍTSD MEG OLAJON A
TINTAHALKARIKÁKAT.
*SALTEA LOS CALAMARES.***

SALTEAR
KEVÉS OLAJON SÜTNI/PIRÍTANI

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



AÑADIR LOS PIMIENTOS CORTADOS HOZZÁADNI A FELAPRÍTOTT PAPRIKÁT

AÑADIR
HOZZÁADNI

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



**ADD HOZZÁ A FELAPRÍTOTT
PAPRIKÁT.**

AÑADIR
HOZZÁADNI

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



**ADD HOZZÁ A FELAPRÍTOTT
PAPRIKÁT.**

***AÑADE LOS PIMIENTOS
CORTADOS.***

AÑADIR
HOZZÁADNI

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA
RENDHAGYÓ: PONER (PON)

Spanyol
Ahora



**PONER UN POCO DE TOMATE Y
SOFREÍR LOS INGREDIENTES
RÁTENNI EGY KIS
PARADICSOMOT ÉS PIRÍTANI A
HOZZÁVALÓKAT**

PONER - TENNI, RAKNI
SOFREÍR (E - I)
HIRTELEN SÜTNI, PIRÍTANI

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA
RENDHAGYÓ: PONER (PON)

Spanyol
Ahora



**TEGYÉL RÁ EGY KIS
PARADICSOMOT ÉS PIRÍTSD
MEG A HOZZÁVALÓKAT.**

PONER - TENNI, RAKNI
SOFREÍR (E - I)
HIRTELEN SÜTNI, PIRÍTANI

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA
RENDHAGYÓ: PONER (PON)

Spanyol
Ahora



**TEGYÉL RÁ EGY KIS
PARADICSOMOT ÉS PIRÍTSD
MEG A HOZZÁVALÓKAT.**

***PON UN POCO DE TOMATE Y
SOFRÍE LOS INGREDIENTES .***

PONER - TENNI, RAKNI
SOFREÍR (E - I)
HIRTELEN SÜTNI, PIRÍTANI

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



AÑADIR EL ARROZ HOZZÁADNI A RIZST

AÑADIR
HOZZÁADNI

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



ADD HOZZÁ A RIZST.

AÑADIR
HOZZÁADNI

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



ADD HOZZÁ A RIZST.
AÑADE EL ARROZ.

AÑADIR
HOZZÁADNI

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanish
Ahora



**CALENTAR EL CALDO DE
PESCADO Y ECHARLO
ENCIMA DEL ARROZ
FELMELEGÍTENI A HALLEVET,
ÉS RÁÖNTENI A RIZSRE**

CALENTAR (E - IE)
FELMELEGÍTENI
ECHAR(LO)
RÁÖNTENI (AZT)

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



**MELEGÍTSD FEL A HALLEVET
ÉS ÖNTSD RÁ A RIZSRE.**

CALENTAR (E - IE)
FELMELEGÍTENI
ECHAR(LO)
RÁÖNTENI (AZT)

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



**MELEGÍTSD FEL A HALLEVET
ÉS ÖNTSD RÁ A RIZSRE.**

*CALIENTA EL CALDO DE
PESCADO Y ÉCHALO ENCIMA
DEL ARROZ.*

CALENTAR (E - IE)
FELMELEGÍTENI
ECHAR(LO)
RÁÖNTENI (AZT)

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



**REMOVER EL ARROZ UNA VEZ,
LUEGO MACHACAR AJO Y AZAFRÁN
EN UN MORTERO
EGYSZER MEGKEVERNI A RIZST,
MAJD FOKHAGYMÁT ÉS SÁFRÁNYT
ŐRÖLNI EGY MOZSÁRBAN**

REMOVER (O-UE)

MEGKEVERNI

MACHACAR

ŐRÖLNI, ÖSSZETÖRNI

LUEGO - AZUTÁN, MAJD

EL MORTERO - MOZSÁR

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



**KEVERD MEG A RIZST EGYSZER,
MAJD TÖRJ ÖSSZE FOKHAGYMÁT
ÉS SÁFRÁNYT EGY MOZSÁRBAN.**

REMOVER (O-UE)

MEGKEVERNI

MACHACAR

ŐRÖLNI, ÖSSZETÖRNI

LUEGO - AZUTÁN, MAJD

EL MORTERO - MOZSÁR

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



**KEVERD MEG A RIZST EGYSZER,
MAJD TÖRJ ÖSSZE FOKHAGYMÁT
ÉS SÁFRÁNYT EGY MOZSÁRBAN.**

***REMUEVE EL ARROZ UNA VEZ, LUEGO
MACHACA AJO Y AZAFRÁN EN UN
MORTERO.***

REMOVER (O-UE)

MEGKEVERNI

MACHACAR

ŐRÖLNI, ÖSSZETÖRNI

LUEGO - AZUTÁN, MAJD

EL MORTERO - MOZSÁR

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



**AÑADIR EL AJO Y EL
AZAFRÁN A LA PAELLA
HOZZÁADNI A FOKHAGYMÁT
ÉS A SÁFRÁNYT A PAELLÁHOZ**

AÑADIR
HOZZÁADNI

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



**ADD HOZZÁ A PAELLÁHOZ A
FOKHAGYMÁT ÉS A
SÁFRÁNYT.**

AÑADIR
HOZZÁADNI

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



**ADD HOZZÁ A PAELLÁHOZ A
FOKHAGYMÁT ÉS A
SÁFRÁNYT.**

***AÑADE EL AJO Y EL AZAFRÁN A
LA PAELLA.***

AÑADIR
HOZZÁADNI

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA
RENDHAGYÓ: PONER (PON)

Spanyol
Ahora



**PONER LAS CIGALAS, LAS
GAMBAS, LOS MEJILLONES
Y LAS ALMEJAS ENCIMA
DEL ARROZ
A RIZS TETEJÉRE TENNI A
RÁKOKAT ÉS A KAGYLÓKAT**

PONER
TENNI, RAKNI
ENCIMA DE - VALAMINEK A TETEJÉRE

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA
RENDHAGYÓ: PONER (PON)

Spanyol
Ahora



**TEDD A RIZS TETEJÉRE A
RÁKOKAT ÉS A
KAGYLÓKAT.**

PONER
TENNI, RAKNI
ENCIMA DE - VALAMINEK A TETEJÉRE

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA
RENDHAGYÓ: PONER (PON)

Spanyol
Ahora



**TEDD A RIZS TETEJÉRE A
RÁKOKAT ÉS A
KAGYLÓKAT.**

***PON LAS CIGALAS, LAS
GAMBAS, LOS MEJILLONES Y
LAS ALMEJAS ENCIMA DEL***

ARROZ.

PONER

TENNI, RAKNI

ENCIMA DE - VALAMINEK A TETEJÉRE

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



**DEJAR COCINAR LA PAELLA A
FUEGO LENTO UNOS 20
MINUTOS
LASSÚ TŰZÖN KB. 20 PERCIG
FŐZNI A PAELLÁT**

DEJAR
HAGYNI
A FUEGO LENTO
LASSÚ TŰZÖN VAGY ALACSONY LÁNGON

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



**HAGYD FŐNI A PAELLÁT
LASSÚ TŰZÖN KB. 20 PERCIG.**

DEJAR
HAGYNI
A FUEGO LENTO
LASSÚ TŰZÖN VAGY ALACSONY LÁNGON

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



**HAGYD FŐNI A PAELLÁT
LASSÚ TŰZÖN KB. 20 PERCIG.**

***DEJA COCINAR LA PAELLA A
FUEGO LENTO UNOS 20
MINUTOS.***

DEJAR
HAGYNI
A FUEGO LENTO
LASSÚ TŰZÖN VAGY ALACSONY LÁNGON

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



**DECORAR LA PAELLA CON
UNOS TROZOS DE LIMÓN
NÉHÁNY SZELET CITROMMAL
DÍSZÍTENI A PAELLÁT**

DECORAR
DÍSZÍTENI
TROZOS DE LIMÓN
CITROM SZELETEK

FELSZÓLÍTÓ MÓD: AZ IGE E/3. ALAKJA

Spanyol
Ahora



**DÍSZÍTSD A PAELLÁT NÉHÁNY
SZELET CITROMMAL.**

***DECORA LA PAELLA CON UNOS
TROZOS DE LIMÓN.***

DECORAR
DÍSZÍTENI
TROZOS DE LIMÓN
CITROM SZELETEK

RESUMEN

INGREDIENTES

EL PIMIENTO ROJO Y VERDE
EL ACEITE DE OLIVA
LOS CALAMARES
LOS MEJILLONES
LAS ALMEJAS
LAS GAMBAS
LAS CIGALAS
EL TOMATE RALLADO
EL AJO
EL AZAFRÁN
EL ARROZ
EL CALDO DE PESCADO

OTRAS PALABRAS

LUEGO
EL MORTERO
ENCIMA DE
A FUEGO LENTO
TROZOS DE LIMÓN

INSTRUCCIONES

CALENTAR (IE)
SALTEAR
AÑADIR
PONER (PON)
SOFREÍR (E-I)
ECHAR
REMOVER (UE)
MACHACAR
DEJAR
DECORAR



Spanyol
Ahora



GRACIAS :-)



spanyol-ahora



spanyol.ahora



spanyol.ahora



spanyol._ahora



spanyol.ahora@gmail.com



@SpanyolAhora