

Hiszpańska zupa z chorizo i czerwoną fasolą

Hiszpańska zupa z chorizo i czerwoną fasolą

Rozgrzej swoje podniebienie prawdziwą hiszpańską ucztą! Ta aromatyczna zupa z chorizo i czerwoną fasolą to kulinarna podróż do słonecznej Hiszpanii bez wychodzenia z domu. Soczyste żeberka, pikantna kiełbasa chorizo, czerwona fasola i świeże warzywa tworzą harmonijną kompozycję smaków, która rozgrzewa i syci.

Sekret tej zupy tkwi w idealnym połączeniu przypraw – ostrej papryki, czosnku, kuminu i kolendry, które nadają potrawie autentyczny hiszpański charakter. Kostki Rosołu Knorr wzbogacają smak, tworząc idealną bazę dla wszystkich składników. Delikatna cukinia dodana na końcu gotowania zachowuje swoją świeżość i chrupkość, dopełniając całości.

Dla kogo?

Idealna propozycja dla miłośników kuchni hiszpańskiej i poszukiwaczy nowych smaków. Jeśli lubisz czerwoną fasolę i masz dość tradycyjnych zup, ta treściwa, aromatyczna potrawa z pewnością Cię zachwyci. To doskonały wybór dla osób ceniących oryginalne, wyraziste smaki i sycące dania jednogarnkowe.

Na jaką okazję?

[Zupa](#) z chorizo sprawdzi się idealnie jako weekendowy obiad dla całej rodziny. Jest na tyle sycąca i bogata w składniki, że może stanowić samodzielny posiłek – nie potrzebujesz drugiego dania! To również świetna propozycja na chłodniejsze dni, gdy potrzebujesz czegoś rozgrzewającego i energetycznego.

Czy wiesz, że?

Chorizo to tradycyjna hiszpańska [kiełbasa](#) wieprzowa, której charakterystyczny smak i kolor pochodzą z wędzonej papryki. Ten składnik jest nieodłącznym elementem wielu hiszpańskich potraw i nadaje im niepowtarzalny aromat oraz lekko pikantny charakter.

Dla urozmaicenia

Przed podaniem warto sprawdzić, czy zupa jest odpowiednio doprawiona i w razie potrzeby dodać szczyptę soli lub pieprzu. Możesz również podać ją z kawałkiem świeżego, chrupiącego pieczywa, które doskonale komponuje się z aromatycznym bulionem.