

Hiszpańska zupa z czerwoną fasolą i kiełbasą chorizo

Hiszpańska Zupa z Czerwoną Fasolą i Kiełbasą Chorizo

Gdy słońce Hiszpanii wydaje się odległe, a Ty marzysz o śródziemnomorskich smakach, ta aromatyczna zupa przeniesie Cię wprost na Półwysep Iberyjski. Intensywny smak chorizo, delikatność czerwonej fasoli i bogactwo warzyw tworzą kompozycję, która rozgrzewa i zachwyca. Każda łyżka to podróż do kraju flamenco i sjesty.

Dla kogo?

[Zupa](#) idealnie sprawdzi się dla miłośników wyrazistych, hiszpańskich smaków. Przypadnie do gustu zarówno amatorom pikantnych dań, jak i osobom poszukującym nowych kulinarnych inspiracji. To propozycja dla całej rodziny – **sycąca, aromatyczna i kolorowa**, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Na jaką okazję?

Doskonała na *niedzielny obiad w gronie rodzinnym* lub spotkanie z przyjaciółmi. W Hiszpanii posiłki to celebrowanie wspólnego biesiadowania, dlatego ta zupa najlepiej smakuje w większym gronie. Sprawdzi się również jako rozgrzewający posiłek w chłodniejsze dni, gdy zatęsknisz za hiszpańskim słońcem.

Czy wiesz, że?

Chorizo to tradycyjna hiszpańska [kiełbasa](#) wieprzowa o charakterystycznym, intensywnym aromacie. Jej nazwa pochodzi od słowa oznaczającego „złodzieja” – i rzeczywiście, kradnie

serca wszystkich, którzy jej spróbują! Sekret jej wyjątkowego smaku tkwi w mieszance pikantnej i słodkiej papryki, która nadaje potrawie niepowtarzalny charakter i głębię.

Dla urozmaicenia

Zupę podawaj z chrupiącymi paskami tortilli smażonymi na złoty kolor. Ten prosty dodatek wprowadzi ciekawą teksturę i sprawi, że danie stanie się jeszcze bardziej autentyczne. Możesz również posypać zupę świeżą kolendrą i skropić oliwą z oliwek extra virgin, by podkreślić śródziemnomorski charakter potrawy.