

Hiszpański gulasz z białą fasolą

Hiszpański Gulasz z Białą Fasolą – Rozgrzewający Klasyk Kuchni Śródziemnomorskiej

Aromatyczny gulasz prosto z serca Hiszpanii, w którym soczyste mięso łączy się z kremową białą fasolą, tworząc pełne smaku danie jednogarnkowe. Intensywny aromat czerwonego wina, rozmaryn i delikatna pikantność papryczki chilli sprawiają, że to danie rozgrzewa i zachwyca podniebienie.

Dla kogo?

Ten hiszpański gulasz to idealna propozycja dla miłośników wyrazistych smaków kuchni śródziemnomorskiej. Doskonały wybór dla rodzin ceniących wspólne posiłki oraz dla osób poszukujących sycących dań, które można przygotować z wyprzedzeniem. Połączenie mięsa z białą fasolą sprawia, że danie jest pełnowartościowe i bogate w białko.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się idealnie na niedzielny obiad rodzinny, gdy za oknem chłodno i deszczowo. To również świetna propozycja na przyjęcie w stylu hiszpańskim lub kolację z przyjaciółmi. Możesz przygotować go dzień wcześniej – smak gulaszu tylko zyska po odstaniu!

Czy wiesz, że?

Hiszpańskie gulasze, znane jako „estofados”, mają długą tradycję w kuchni iberyjskiej. Biała fasola, będąca ważnym

składnikiem tego dania, była ceniona w Hiszpanii od wieków za swoje właściwości odżywcze i zdolność do doskonałego wchłaniania aromatów przypraw i ziół.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić gulasz o oliwki, suszone pomidory lub posiekaną świeżą pietruszkę przed podaniem. Doskonale smakuje podany z chrupiącą bagietką, ryżem lub ziemniakami. Dla bardziej wyrazistego smaku, dodaj szczyptę wędzonej papryki lub kilka kropli sosu tabasco.