

Hiszpański hot pot z królikiem

Hiszpański Hot Pot z Królikiem – Kulinarne Podróż do Słonecznej Hiszpanii

Aromatyczny **hiszpański hot pot z królikiem** to prawdziwa uczta dla zmysłów. Soczyste kawałki królika, przyrumienione na oliwie, łączą się z chrupiącą pancettą, tworząc harmonijną kompozycję smaków. Całość dopełniają świeże warzywa – seler naciowy i marchewka, które nabierają głębi dzięki szafranowi i świeżym ziołom. Danie zwieńczone jest puszystym ciastem drożdżowym, które podczas pieczenia tworzy złocistą, apetyczną skorupkę.

Dla kogo?

Hiszpański hot pot to propozycja dla miłośników wyrazistych smaków i tradycyjnej kuchni śródziemnomorskiej. Docenią go szczególnie osoby poszukujące alternatywy dla popularnych mięs. Królik, będący podstawą dania, zachwyca delikatnym smakiem i lekkością, a jednocześnie dostarcza pełnowartościowego białka.

Na jaką okazję?

To danie idealnie sprawdzi się podczas **rodzinnego obiadu** czy kolacji z przyjaciółmi. Jego efektowny wygląd i bogactwo smaków zrobią wrażenie na gościach podczas specjalnych okazji. Można je również przygotować na chłodniejsze dni, gdy potrzebujemy rozgrzewającego, sycącego posiłku.

Czy wiesz, że?

Szafran, używany w tym przepisie, jest jedną z **najdroższych przypraw świata**. Zbierany ręcznie z kwiatów krokusa, wymaga ogromnej pracy – na 1 kg przyprawy potrzeba około 150 000 kwiatów! Jego charakterystyczny aromat i złocisty kolor nadają potrawie wyjątkowego charakteru.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do tego dania – spróbuj dodać **suszone pomidory**, oliwki czy paprykę, aby nadać mu jeszcze bardziej śródziemnomorski charakter. Jeśli nie masz dostępu do królika, możesz zastąpić go kurczakiem, choć smak będzie nieco inny. Warto też rozważyć dodanie kieliszka białego wina do bulionu, co wzbogaci aromat całej potrawy.