

Hiszpański tapas

Hiszpańskie Tapas – Kulinarne Podróż do Słonecznej Hiszpanii

Odkryj smak prawdziwej Hiszpanii dzięki klasycznym tapasom! Te małe przekąski to esencja hiszpańskiej kultury kulinarnej – różnorodne, aromatyczne i pełne charakteru. Nasze przepisy przeniosą Cię prosto na ulice Barcelony czy Madrytu.

Dla kogo?

Tapas to idealna propozycja dla miłośników spotkań towarzyskich i nieformalnych przyjęć. [Krokiety](#) z szynką zachwycą zarówno dorosłych, jak i dzieci, a marynowane pieczarki i hiszpański omlet ziemniaczany (tortilla) to propozycje, które spodobają się wegetarianom. Krewetki z czosnkiem i chili to z kolei prawdziwa uczta dla miłośników owoców morza.

Na jaką okazję?

Te hiszpańskie przysmaki sprawdzą się doskonale podczas letnich spotkań na tarasie, wieczorów filmowych czy domowych imprez. Tapas to również świetny pomysł na kolację we dwoje przy lampce wina. Możesz przygotować je wcześniej, dzięki czemu nie spędzisz całego wieczoru w kuchni.

Czy wiesz, że...?

Tradycja tapas narodziła się w Hiszpanii, gdy w tawernach podawano małe przekąski na talerzykach kładzionych na szklankach z winem. Miały one chronić napój przed owadami. Z czasem te małe porcje stały się równie ważne jak samo wino, a dziś stanowią nieodłączny element hiszpańskiej kultury

kulinarnej.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Do krokietów możesz dodać ser manchego, a tortillę wzbogacić czerwoną papryką. Marynowane pieczarki świetnie smakują z dodatkiem oliwek, a krewetki możesz podać z chrupiącą bagietką do maczania w aromatycznym sosie.