

Świderki z chorizo, suszonymi pomidorami i papryką

Świderki z chorizo – śródziemnomorska uczta w Twoim domu

Aromatyczne **świderki z chorizo, suszonymi pomidorami i papryką** to prawdziwa eksplozja śródziemnomorskich smaków. Makaron w kształcie spirali doskonale zatrzymuje kremowy sos, a każdy kęs dostarcza idealnej kompozycji pikantnej kiełbasy chorizo, słodkiej papryki i intensywnych suszonych pomidorów.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników kuchni śródziemnomorskiej i wszystkich, którzy cenią sobie *szybkie, a jednocześnie wyraziste w smaku posiłki*. Świderki z chorizo sprawdzą się zarówno na rodzinny obiad, jak i na kolację w gronie przyjaciół. Pikantne chorizo nadaje potrawie charakteru, który docenią zwłaszcza wielbiciele wyrazistych smaków.

Na jaką okazję?

To doskonały pomysł na *szybki obiad w środku tygodnia*, gdy brakuje czasu, a chcesz zaserwować coś wyjątkowego. Równie dobrze sprawdzi się podczas nieformalnego spotkania ze znajomymi czy rodzinnego obiadu w weekend. Całość przygotujesz w zaledwie kilkanaście minut!

Czy wiesz, że...?

Chorizo to tradycyjna hiszpańska [kiełbasa](#) dojrzewająca, której charakterystyczny smak i kolor pochodzi od papryki. W połączeniu z suszonymi pomidorami tworzy klasyczne śródziemnomorskie połączenie, które jest podstawą wielu dań

kuchni hiszpańskiej i włoskiej.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o garść **świeżego szpinaku** dodanego na końcu gotowania lub posypać całość pokruszoną **fetą**. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj szczyptę *płatków chili* lub kilka kropel sosu tabasco. Jeśli lubisz orzechy, garść prażonych **orzeszków piniowych** nada potrawie dodatkowej tekstury i aromatu.