

Zupa paprykowa po hiszpańsku

Zupa paprykowa po hiszpańsku – rozgrzewający smak Hiszpanii

Zupa paprykowa po hiszpańsku to **aromatyczne i sycące danie**, które przeniesie Cię wprost na słoneczne wybrzeża Półwyspu Iberyjskiego. Ta kremowa kompozycja łączy w sobie słodycz papryki z delikatnością ziemniaków, tworząc idealnie zbalansowany smak.

Dla kogo?

Zupa paprykowa to doskonały wybór dla miłośników *śródziemnomorskich smaków* oraz osób poszukujących szybkiego, a jednocześnie pełnowartościowego posiłku. Sprawdzi się zarówno jako lekki obiad, jak i rozgrzewająca kolacja w chłodniejsze dni. Jest też świetną propozycją dla wegetarian – wystarczy użyć warzywnych kostek rosołowych.

Na jaką okazję?

Ta hiszpańska zupa będzie idealnym daniem na **nieformalne spotkania rodzinne** czy kolacje z przyjaciółmi. Jej przygotowanie w szybkowarze zajmuje zaledwie kilkanaście minut, co czyni ją doskonałym wyborem, gdy czas nagli, a chcesz zaserwować coś wyjątkowego. Sprawdzi się również jako rozgrzewający posiłek w jesienne i zimowe wieczory.

Czy wiesz, że...?

W tradycyjnej kuchni hiszpańskiej papryka jest jednym z najważniejszych warzyw. Hiszpanie wykorzystują ją w niezliczonych potrawach – od prostych zup po skomplikowane dania główne. *Kremowa konsystencja* tej zupy uzyskana dzięki

blendowaniu to nowoczesne podejście do klasycznego przepisu.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami papryki – słodka, ostra czy mieszanka kolorowych papryk nada zupie inny charakter. Spróbuj dodać do zupy **prażone migdały** lub grzanki z oliwą i czosnkiem dla autentycznego hiszpańskiego akcentu. Świeża natka pietruszki to klasyczna dekoracja, ale równie dobrze sprawdzi się bazylia czy kolendra.