

# Zupa szczawiowa po hiszpańsku na zimno

## Zupa szczawiowa po hiszpańsku na zimno

Odkryj orzeźwiającą **zupę szczawiową po hiszpańsku**, która doskonale sprawdzi się w upalne dni. Ta chłodna wersja tradycyjnej zupy łączy w sobie delikatną kwaskowość szczawiu z kremową konsystencją śmietany, tworząc harmonijne połączenie smaków.

### Dla kogo?

Zupa szczawiowa na zimno to propozycja dla wszystkich, którzy cenią sobie *lekkie posiłki* w ciepłe dni. Doskonale sprawdzi się zarówno dla miłośników klasycznej kuchni, jak i osób poszukujących kulinarnych inspiracji z różnych zakątków świata. Jest też świetną opcją dla zabieganych, ponieważ można ją przygotować wcześniej i schłodzić w lodówce.

### Na jaką okazję?

Ta hiszpańska wariacja [zupy](#) szczawiowej będzie idealnym **pierwszym daniem** na letni obiad w ogrodzie lub na tarasie. Sprawdzi się również jako elegancka przystawka podczas rodzinnego spotkania czy kolacji z przyjaciółmi. Jej orzeźwiający charakter czyni ją doskonałym wyborem na upalne dni.

### Czy wiesz, że?

Chłodne zupy są niezwykle popularne w kuchni hiszpańskiej, gdzie gazpacho i ajo blanco stanowią podstawę letniego menu. Nasza zupa szczawiowa czerpie inspirację z tej tradycji,

łącząc polskie składniki z hiszpańskim podejściem do letnich posiłków. Szczaw jest bogaty w witaminę C i żelazo.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz wzbogacić zupę dodając *pokrojone w kostkę awokado* lub posypać ją prażonymi pestkami słonecznika dla dodatkowej chrupkości. Niektórzy preferują bardziej wyrazisty smak czosnku – w takim przypadku możesz dodać drugi ząbek. Zupa świetnie komponuje się również z grzankami z oliwą i ziołami.