

HISZPANIA



OD KUCHNI

Paella



Tradycyjne hiszpańskie danie które wywodzi się z Walencji. Bazą całego dania jest ryż z dodatkiem szafranu. W zależności od regionu zawiera także mięso lub owoce morza

Tapas



Tapas to typowe dla hiszpańskich knajp i barów przystawki. Zazwyczaj serwowane w ramach dodatku do napoju. Tradycja wywodzi się z przykrywania kawałkiem kiełbasy napojów w celu zabezpieczenia ich przed owadami.

Empanadas



Empanadas to chrupiące wytrawne ciastka w kształcie pierogów. Najczęściej spotykane z mięsnym farszem choć smaków jest o wiele więcej. Zazwyczaj kupowane są w formie przekąski w przydrożnych piekarniach.

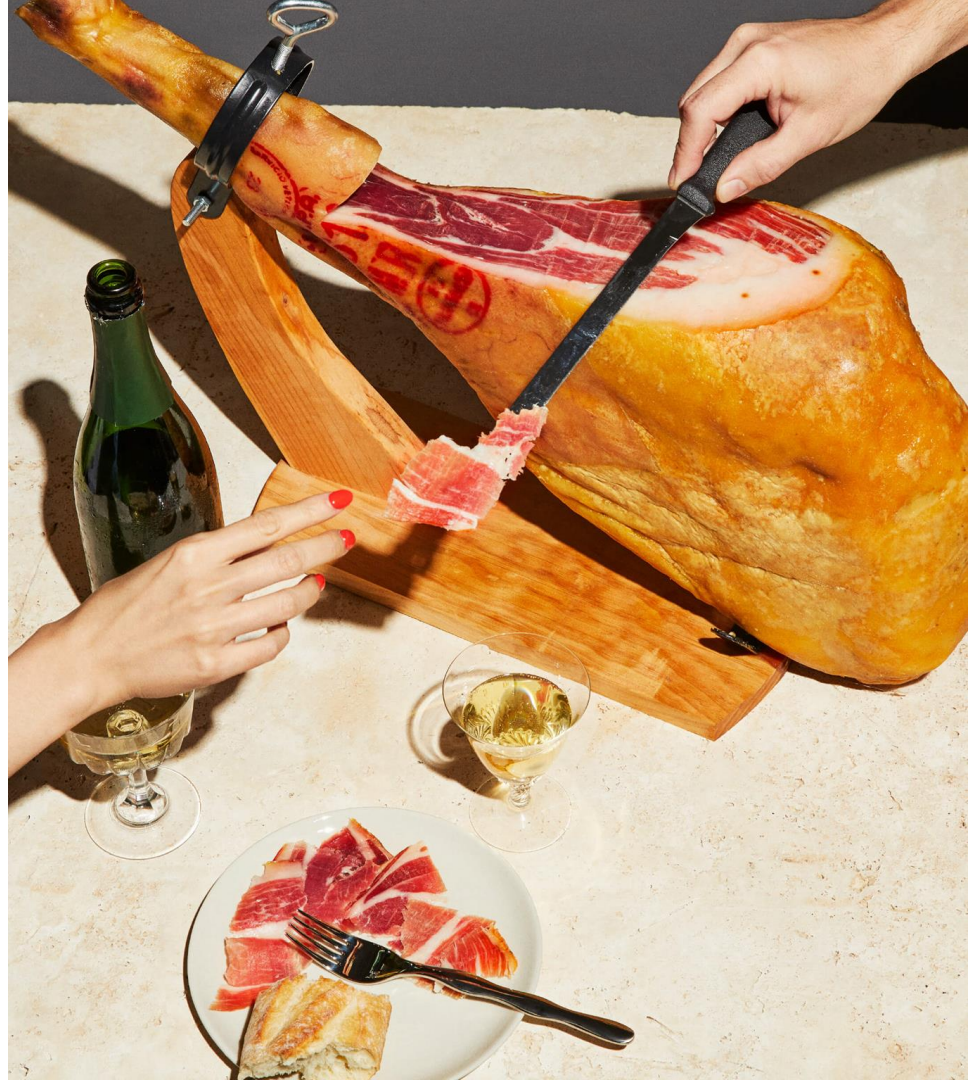
Gazpacho



Zupa niewymagająca gotowania i podawana na zimno . Składa się zazwyczaj z surowych warzyw, octu i oliwy z dodatkiem rozmoczonego chleba.

Jamon

Jamón to rodzaj surowej hiszpańskiej szynki, podsuszanej tradycyjnymi metodami w specyficznym klimacie na terenie Katalonii, Kastylji i Estremadury. Wytwarzana jest z całych udźców wieprzowych z kością. Często sprzedawana na w kanapkach z bagietki.



Churros

Tradycyjny, tłusty **wypiek hiszpański** w formie długiego pręta o przekroju w kształcie gwiazdy.

Wytwarzany z wyciskanego **na głęboki olej** ciasta i smażonego w wysokiej temperaturze. Najlepiej smakuje z gorącą słodko gorzką czekoladą



