

# ***KUCHNIA ANDALUZYJSKA***

**Wojciech  
Marek**

**Kamil  
Frankiewicz**

Kuchnia andaluzyjska pachnie pomidorami, oliwą z oliwek, czosnkiem. Opiera się na dość prostych, ale bardzo smacznych potrawach. Wiele z nich jest pamiątką po czasach mauretańskich. Andaluzja to raj dla wielbicieli owoców morza, ryb. Wyjątkową rolę w tej kuchni pełni aromatyczne, wzmacnione wino sherry - dodawane do wielu potraw, nawet zup.



# Flamenquin

Danie składające się z kawałka dobrej jakości wołowiny, szynki pastrami, ugotowanych jaj i suszonej cebuli, zwinięte w rulon.



# Croquetas

Danie sporządzone z zasmażki rozprowadzanej wywarem, z dodatkiem mięsa i owoców morza. Formuje się np. w kulki, a następnie panieruje i smaży.



# Gazpacho

Jest to tradycyjna Andaluzyjska zupa sporządzana na zimno. Przygotowuje się ją m.in. z pomidorów, ogórków, czosnku, chleba i oliwy zblendowanych razem.



# Tortilla



Omlet ziemniaczany typowy dla całej kuchni hiszpańskiej. W całej Hiszpanii sporządza się go na różne sposoby.

# Sałatka z krewetkami



Regionalna sałatka Andaluzyjska składająca się z różnych odmian sałaty, oliwy, salsy, orzeszków arachidowych i krewetek.

# Albóndigas con pulpo



Tradycyjne pulpety wieprzowe z ośmiornicami.  
Podaje się je z sosem na bazie Zubrala (alkohol).



# Gambas al pil-pil



Krewetki smażone na oliwie z dodatkiem ostrych papryczek i czosnku.

# Paella



Jedna z najbardziej znanych potraw hiszpańskich, jej głównym składnikiem jest ryż. Najcenniejszym składnikiem paelli jest szafran, który nadaje całej potrawie aromat i smak.

Koniec