

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/anyzek-mielony-1kg-p-141.html>

Anyżek Mielony 1kg



Cena	40,00 zł
Numer katalogowy	141
Kod EAN	05902888000330
Producent	Rafex

Opis produktu

Skład

Anyżek mielony

Charakterystyka

Przyprawa od wieków stosowana w medycynie, sztuce gotowania i ziołolecznictwie. W kuchni chińskiej czy wietnamskiej jest popularny jako przyprawa do kurczaka i wołowiny, wykorzystuje się go również w produkcji sosów, w Polsce natomiast używany przede wszystkim w daniach na słodko i jako przyprawa do napojów, alkoholi czy dań typowo świątecznych.

Zastosowanie lub przepis

Imbirowy boczek z grilla

Składniki:

:

100 gr boczku

Pół litra bulion rosółowego

1 cebula

2 ząbki czosnku

Imbir łyżka

100 ml sosu sojowego

Wino wytrawne 2 łyżki

Anyżek mielony 1 gwiazdka

Olej

Boczek umyć i zawinąć w rulon, po czym związać specjalną nitką kuchenną. Zagotować wodę i zanurzone w niej rulony z boczku, po 5 minutach wylać wodę i wlać tam bulion z pozostałymi składnikami: gotować około półtorej godziny. Tak przygotowane kawałki można już grillować: po 5 minut z każdej strony. Podawać gorące.

Ciekawostki

W starożytnym Rzymie używany jako środek zaradczy na brzydki zapach z ust.