

Dane aktualne na dzień: 20-03-2026 06:11

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/pieprz-cayenne-1-kg-p-252.html>

pieprz Cayenne 1 Kg



Cena	30,00 zł
Numer katalogowy	252
Kod EAN	05902888001085
Producent	Rafex

Opis produktu

Charakterystyka

Pieprz cayenne otrzymuje się z papryki rocznej, którą poddaje się suszeniu i mieleniu. Papryka jest pochodną jalapeno i ma równie intensywny i ostry smak. Doskonała w kuchni meksykańskiej, hiszpańskiej, portugalskiej i węgierskiej. Ma wyjątkowy i wyraźny aromat, który podkreśla wiele dań z całego świata.

Zastosowanie

Pikantny smak doskonale pasuje do dań z mięsa wieprzowego i drobiowego, sosów mięsnych i marynat. Wykorzystywany jest także do ostrych dipów i dressingów do sałatek. Zapewnia wyjątkowe walory smakowe daniom włoskim o mocniejszym i bardziej intensywnym charakterze.

Pikantne spaghetti – **Składniki:**

: 500 gram mięsa mielonego, cebula, passata pomidorowa, marchewka, chili, pieprz cayenne, czosnek granulowany, pieprz, sól, słodka papryka mielona, makaron spaghetti.

Przygotowanie: makaron gotujemy al dente w lekko osolonej wodzie, cebulę kroimy w piórka, podsmażamy na patelni, dodajemy mięso i przyprawiamy. Gdy mięso będzie miękkie dodajemy passatę pomidorową.

Ciekawostka

Pieprz cayenne nazywany jest inaczej papryką cayenne lub papryką kajeńską.