

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/przyprawa-do-slonyiny-1-kg-p-14171.html>

Przyprawa Do Słoniny 1 Kg



Cena	25,00 zł
Numer katalogowy	14171
Kod EAN	05902888113115
Producent	Rafex

Opis produktu

Skład

Czosnek, papryka wędzona, cebula, pieprz czarny, liście laurowe, ziele angielskie, majeranek, gorczyca grys, kolendra, chili.

Charakterystyka

Wyborna mieszanka ziół i przypraw, która podnosi walory smakowe dań ze słoniny. Intensywny aromat majeranku i kolendry subtelnie łączy się z ostrym smakiem chili, papryki wędzonej i pieprzu wprowadzając do potraw wykwintną harmonię.

Zastosowanie

Mieszanka wykorzystywana jest do dań tłustych, przede wszystkim do doprawiania słoniny i boczku, a także do potraw, których są **Składniki:**
em.

Przepis na omlet wiejski ze słoniną – **Składniki:**

: 200 g wędzonej słoniny, pół kilograma ziemniaków, 1 cebula, 4 jajka, 5 łyżek mleka, przyprawa do słoniny, sól i pieprz.

Przygotowanie: słoninę podsmażyć na patelni, doprawić przyprawą. Dodać cebulę, a następnie pokrojone w plasterki ziemniaki, smażyć do miękkości. W osobnym naczyniu rozmieszać jajka i mleko, zalać **Składniki:** na patelni. Smażyć na rumiany kolor z obu stron.

Ciekawostka

Liście laurowe będące **Składniki:**

em mieszanki nazywane są również liśćmi bobkowymi i nie występują naturalnie w Polsce, pochodzą z regionu śródziemnomorskiego.

