

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/zatar-1-kg-p-13657.html>

## Zatar 1 Kg



|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Cena             | <b>30,00 zł</b>       |
| Numer katalogowy | <b>13657</b>          |
| Kod EAN          | <b>05902888110060</b> |
| Producent        | <b>Rafex</b>          |

### Opis produktu

#### Skład

Tymianek, sumak, prażony sezam, sól, oregano, bazylia, cząber, majeranek, otręby pszenne.

#### Charakterystyka

Zatar to bogata mieszanka przypraw w której kluczowymi składnikami są zmielony sumak, prażone ziarna sezamu oraz bukiet ziół zielonych. Mieszanka pochodzi z arabskiej sztuki kulinarnej i jest szczególnie popularna w krajach takich jak Maroko, Egipt, Liban, Turcja, czy Armenia. Specjalnie zastosowane – szczelne opakowanie pozwala zachować bogaty smak oraz głęboki aromat poszczególnych przypraw.

#### Zastosowanie

Zatar służy przede wszystkim do przyprawiania mięsa i warzyw. Świetnie wypada ponadto w połączeniu z oliwką z oliwek i jest stosowany także do ich marynowania. Zatarem smarujemy chlebki w wariacie pita oraz tortille. Wyróżniamy cztery podstawowe warianty tytułowej mieszanki – zatar orzechowy, tostowy, pikantny i ziołowy.

#### Ciekawostki

Zatarem nazywamy również rodzinę ziół – thymbra spicata, a wśród nich wyróżniamy tymianek, oregano, mięte, cząber i majeranek. Niektóre z tych ziół odznaczają się słodkawym posmakiem – inne mają posmak cytrynowy, dlatego bazą dla zataru jest tytułowa mieszanka sprawdzonych ziół zgodnych z oryginalną recepturą.