

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/cebula-prazona-100g-p-22.html>



Cebula Prażona 100g

Cena	5,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPJed012
Kod EAN	5902686970514
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Cebula Prażona



Cebula prażona wiadomości ogólne

Cebula prażona idealna do fast foodów i innych potraw na szybko. Ma szerokie zastosowanie, między innymi jako dodatek do wszelkiego rodzaju smażonych mięs, ryb, ziemniaków, a także do kanapek. Złocista barwa, chrupka konsystencja, a przede wszystkim doskonały smak sprawiają, że idealnie nadaje się również do bezpośredniego spożycia

Cebula prażona zastosowanie w kuchni

Cebula prażona, przyprawa która nabiera w naszym kraju ogromnej popularności. Można ją dodać do zapiekanek, tłuczonych ziemniaków, hamburgerów, sałatek, zup, gulaszu, chili i nie tylko, aby uzyskać ekscytujący pop z chrupiącym i cebulowym aromatem. Prażoną cebulę można posypać dowolną zupę lub używać jej jako dodatek do sałatek, a nawet jako panierkę do chrupiącego kurczaka pieczonego w piekarniku.

Cebula prażona to wspaniały dodatek do wielu dań kuchni. Oto kilka sposobów, w jakie można wykorzystać prażoną cebulę:

- Dodatek do zup i gulaszy:** Prażona cebula dodaje głębokiego smaku i słodkiego aromatu do zup i gulaszy. Można ją posypać na wierzch zupy cebulowej, zupy kremowej lub zupy jarzynowej dla wzbogacenia smaku.
- Topping do sałatek:** Posypane prażoną cebulą sałatki nabierają intensywniejszego smaku. Można użyć cebuli prażonej do sałatek z

grilowanym kurczakiem lub sałatek cezara.

3. **Dodatkowa warstwa smaku do dań głównych:** Cebula prażona może być świetnym dodatkiem do dań głównych, takich jak pieczeń wołowa czy duszone mięsa. Nadaje potrawom bogatszego smaku.
4. **Dodatki do kanapek:** Dodaj prażoną cebulę do kanapek z pieczonym mięsem, serem lub warzywami. Wzbogaci one smak i teksturę kanapek.
5. **Składnik do sałatek z makaronem:** Cebula prażona jest idealna do sałatek makaronowych. Może być dodatkiem do sałatki makaronowej z kurczakiem lub sałatki z tuńczykiem.
6. **Dodatkowy smak do dań z warzyw:** Cebula prażona może dodać smaku do dań z warzywami, takich jak paryska marchewka czy duszona cukinia. Wzbogaca one smak potrawy.

Prażona cebula jest również wygodnym dodatkiem do wielu dań, ponieważ jest łatwo dostępna w sklepach spożywczych w gotowej postaci. Dodaje głębokiego i słodkiego smaku oraz chrupkości do różnych potraw, co czyni ją popularnym wyborem w kuchni.



Cebula prażona właściwości zdrowotne

Ze wszystkich dostępnych przypraw na rynku polskim cebula smażona jest najmniej pro zdrowotną. Można przyjąć że wręcz jest fast foodem tak jak jej pierwotne zastosowanie. Spożywanie jej w nadmiernej ilości na pewno nie jest wskazane.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Kushari to narodowe danie Egiptu i bardzo popularne w tym kraju jedzenie uliczne. Składniki są przygotowywane osobno i łączą się na talerzu. Posiłek ten łączy całą spizarnię w jednym daniu. Na początku możesz się zastanawiać, jak pasują do siebie makaron i ryż, ale jest po prostu super. Musisz spróbować! Jak przygotować Kushari Przygotowanie poszczególnych składników nie jest za bardzo trudne (gotowanie ryżu, soczewicy, makaronu oraz przygotowanie sosu pomidorowego), ale opanowanie tego wszystkiego na raz jest najprawdopodobniej najtrudniejszą częścią. Jeśli chcesz to trochę ułatwić, użyj prażonej cebuli oraz kupnego sosu pomidorowego co zaoszczędzi Ci trochę czasu. [Czytaj dalej....](#)

Wartości Odżywcze

Wartości odżywcze produktu w 100 g produktu:

- **Wartość** energetyczna: 2390 kJ/ 571 kcal.
- Tłuszcze: 43,0 g.
- Kwasy tłuszczowe nasycone: 23,0 g.
- Węglowodany: 40,0 g.
- Cukry: 11,0 g.
- Białko: 6,0 g.
- Sól*: 1,5 g.

Skład naszego produktu

Skład: Cebula, Mąka Pszenna, Olej Roślinny

Informacja o alergeniach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO₂ (dwutlenek siarki).