Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:51

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/afrykanskie-curry-35g-p-14.html



Afrykańskie Curry 35g

Cena	**5,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMiesIn001**
Kod EAN	**5902686971016**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Afrykańskie Curry

Afrykańskie curry charakterystyka

Odkryj wyjątkowy smak Afryki z naszą mieszanką przypraw "Afrykańskie Curry". To wyjątkowe połączenie aromatycznych przypraw przeniesie Twoje kubki smakowe w podróż do serca afrykańskiej kuchni.

Składniki:

- **Imbir:** Dodaje świeżego, pikantnego smaku, który doskonale komponuje się z resztą przypraw.
- **Czosnek:** Nadaje wyrazisty, lekko ostry aromat, podkreślając głębię smaku potraw.
- **Kolendra:** Wnosi nutę cytrusową z delikatnym, orzechowym posmakiem.
- **Kminek:** Charakteryzuje się intensywnym, ziemistym aromatem, który wzbogaca kompozycję przypraw.
- **Kurkuma:** Dodaje pięknego, złocistego koloru oraz subtelnego, korzennego smaku.
- **Pieprz Cayenne:** Wprowadza ostrość, która pobudza zmysły.
- **Chili:** Dodatkowy pikantny akcent, który podkreśla i intensyfikuje smak potrawy.

Afrykańskie curry geneza

Wpływy kuchni arabskiej i indyjskiej związane z emigracją ludności z tych regionów do Afryki. Sprawiły, że to curry stało się popularnym daniem w kuchni wschodnio-afrykańskiej. Mieszanka przypraw afrykańskie curry to składnik potraw w tej częściach tego kontynentu.

Curry na świecie

Mieszanka przypraw o nazwie curry jest znana i ceniona na całym świecie. Można ją nazwać jedną z pereł kuchni azjatyckiej. Nie każdy jednak wie że jako przyprawa posiada ona bardzo wiele odmian i przepis posiada parę bazowych składników które są bardzo często modyfikowane przez kucharzy.

Afrykańskie curry zastosowanie



Wersję afrykańską curry nadaje się do większości potraw. Przyprawę tę dodaje się do dań z mięs drobiowych, a także wieprzowiny, baraniny i sosów. Najczęściej jednak używa się jej do aromatyzowania ryżu, który przejmuje jej żółtą barwę. Odmiana afrykańska curry jest bardziej ostrzejsza i wyrazista, dzięki zawartości między innymi chili i pieprzu cayennego. Jeśli lubisz potrawy afrykańskie i nie boisz się eksperymentować w kuchni, dania z curry to świetny pomysł dla ciebie. Kuchnia afrykańska to zdrowa kuchnia, wymarzona dla osób szukających zrównoważonej, zdrowej diety.

Przyprawa "Afrykańskie Curry" to wszechstronny dodatek do wielu potraw, który wzbogaca kuchnię o wyjątkowe, egzotyczne smaki. Oto kilka sposobów, jak możesz wykorzystać tę aromatyczną mieszankę przypraw w swojej kuchni:

1. **Gulasze i Potrawki:**
    - Dodaj 1-2 łyżeczki przyprawy do gulaszu z mięsem, takim jak wołowina, kurczak czy jagnięcina. Przyprawa nada daniu głębi smaku i aromatu, idealnie komponując się z warzywami, takimi jak marchew, ziemniaki i papryka.

2. **Zupy:**
    - Wzbogacaj zupy, szczególnie te na bazie warzyw, soczewicy czy grochu, dodając 1-2 łyżeczki przyprawy "Afrykańskie Curry" na początku gotowania. Kurkuma nada zupie piękny złocisty kolor, a reszta składników doda intensywnego smaku.

3. **Marynaty:**
    - Przygotuj aromatyczną marynatę do mięs, łącząc przyprawę "Afrykańskie Curry" z jogurtem, oliwą z oliwek, sokiem z cytryny i odrobiną soli. Marynuj mięso przez kilka godzin przed pieczeniem, smażeniem lub grillowaniem.

4. **Dania wegetariańskie i wegańskie:**
    - Użyj przyprawy do potraw z warzyw, takich jak duszone bakłażany, cukinie, czy dynie. Dodaj ją również do dań z soczewicy, ciecierzycy czy fasoli, aby nadać im wyjątkowego smaku.

5. **Ryż i Kasze:**
    - Wzbogacaj smak ryżu, kuskusu czy bulguru, dodając przyprawę "Afrykańskie Curry" do wody lub bulionu podczas gotowania. Sprawdzi się świetnie w potrawach typu pilaw czy risotto.

6. **Sosy i Dressingi:**
    - Twórz pyszne sosy curry, łącząc przyprawę z mlekiem kokosowym, pomidorami i cebulą. Możesz również dodać ją do domowych dressingów na bazie jogurtu lub majonezu, aby nadać im pikantnego charakteru.

7. **Przekąski:**
    - Posyp przyprawą popcorn, pieczone orzechy czy frytki z batatów, aby stworzyć oryginalne i aromatyczne przekąski.

Wartości Odżywcze

Wartość odżywcza w 100g:	
Wartość energetyczna	440kcal/1846kJ
Tłuszcz	9,8g
- tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,6g
Węglowodany	63,4g
- tym cukry	7,9g
Białko	12,7g
Sól	0g

Skład naszego produktu

Smaki Afryki, a dokładnie Afrykańskie Curry oraz jego skład: Imbir, Czosnek, Kolendra, Kminek, Kurkuma, Pieprz Cayenne, Chili

Informacja o alegrenach

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