Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:38

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/argentynskie-chimichurri-40g-p-144.html



Argentyńskie Chimichurri 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMiesIn012**
Kod EAN	**5902686970675**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Chimichurri

Charakterystyka przyprawy chimichurii

Nasza mieszanka przypraw Chimichurri to starannie dobrana kompozycja aromatycznych ziół i przypraw, które przeniosą Cię wprost do serca Argentyny. Idealna do marynat, sosów oraz jako dodatek do mięs i warzyw, ta mieszanka zapewni Twoim potrawom niepowtarzalny smak i aromat.

Składniki:

- **Pietruszka** – świeża i aromatyczna, nadaje mieszance charakterystycznej zielonej nuty.
- **Cebula płatek** – delikatne płatki cebuli dodają subtelnej słodyczy i głębi smaku.
- **Oregano** – klasyczne zioło o intensywnym, lekko gorzkim smaku, które doskonale uzupełnia resztę składników.
- **Czosnek granulowany** – wyrazisty i intensywny, wprowadza typowy dla chimichurri ostry akcent.
- **Chili grys** – zapewnia odpowiednią pikantność, podkreślając wszystkie smaki mieszanki.
- **Bazylia** – dodaje delikatności i świeżości, harmonizując całość kompozycji.
- **Papryka słodka** – wprowadza subtelną słodycz i piękny, czerwony kolor.
- **Liść laurowy** – nadaje głębokiego aromatu, podkreślając inne składniki.
- **Sól** – wyciąga i podkreśla smaki wszystkich ziół i przypraw.

Co to jest Chimichurri?



Zwyczajowo Argentyńskie chimichurri przygotowywane jest z posiekanej świeżej pietruszki, oregano, czosnku, oliwy z oliwek, octu i płatków czerwonej papryki. Jest to sos lub przyprawa, podobna do pesto, która jest bardzo popularna w całej Ameryce

Południowej. Chimichurri to bardzo zdrowy, barwny i aromatyczny dodatek do sałatek czy też grzanek.Nie ma jednego słusznego przepisu na chimichurri bazą jest jednak zawsze natka pietruszki, oraz oregano - dodajemy go zawsze stosunkowo mniej niż natki do tego czosnek oraz grysowaną paprykę chili.

Co to jest przyprawa Chimichurri?

To wygodny sposób na przygotowanie sosu przypominającego chimichurri, gdy nie masz pod ręką świeżych ziół. Przyprawa Chimichurri, znana jest również jako sucha marynata. Zawiera suszoną natkę pietruszki, oregano, czosnek i cebulę w proszku oraz inne zioła i przyprawy. Aby zrobić sos chimichurri, dodaj oliwę z oliwek, wodę, ocet i sok z cytryny lub limonki . Doskonale ona pasuje także do różnorakich mięs, nadając im cudowna lekkość,. Serwowana może być równocześnie do warzyw czy sałatek.

Do czego użyć chimichurri?



Sos chimichurri często podawany jest ze stekiem. Świetnie smakuje też z grillowanym kurczakiem, rybami i wieloma wegetariańskimi potrawami. Jednym z najbardziej popularnych sposobów jedzenia chimichurri jest używanie go jako dipu do tostowanego chrupiącego chleba lub sałatki warzywnej z makaronem. Idealnie komponuje się z majonezem a co za tym idzie nadaję się jako dodatek do jajek lub jako przyprawa do pasty jajecznej. Sos przygotowany z przyprawy chimichurri wspaniale zastępuje musztardę w hot-dogach czy hamburgerach. Wspaniale nadaje się również jako dodatek do kebabów, tacos czy pieczonych ziemniaków

Zastosowanie przyprawy chimichurii w kuchni

1. Marynaty do Mięs i Ryb

Mieszanka przypraw Chimichurri doskonale sprawdza się jako baza do marynat. Wystarczy połączyć ją z oliwą z oliwek, octem winnym lub sokiem z cytryny, a następnie natrzeć mięso lub rybę i pozostawić na kilka godzin. Taka marynata nada potrawom wyjątkowego aromatu i soczystości. Najlepiej nadaje się do:

- Steków
- Kurczaka
- Wieprzowiny
- Łososia i innych ryb

2. Sos Chimichurri

Przygotowanie tradycyjnego sosu chimichurri jest niezwykle proste. Wymieszaj naszą mieszankę z oliwą z oliwek, octem winnym, wodą i odrobiną soli. Pozostaw na kilka godzin, aby smaki się przegryzły. Sos ten jest idealny do podawania jako dodatek do grillowanych mięs, kanapek, a nawet jako dip do warzyw.

3. Posypka do Potraw

Mieszankę Chimichurri możesz używać jako posypkę do różnych potraw, aby wzbogacić ich smak. Wystarczy posypać nią:

- Pieczone ziemniaki
- Grillowane warzywa
- Jajka sadzone lub jajecznicę

- Tosty i kanapki

4. Dodatek do Zup i Gulaszów

Dodaj łyżkę mieszanki Chimichurri do zup i gulaszów na początku gotowania, aby nadać im głębokiego smaku i aromatu. Szczególnie dobrze komponuje się z:

- Zupami warzywnymi
- Gulaszami mięsnymi
- Sosami pomidorowymi

5. Grillowanie i Pieczenie

Przed grillowaniem lub pieczeniem mięsa i warzyw, posyp je mieszanką Chimichurri. Przyprawa ta nada potrawom niepowtarzalny smak i aromat, a dzięki soli, składniki będą odpowiednio przyprawione.

6. Sałatki i Dressingi

Dodaj mieszankę Chimichurri do swoich ulubionych sałatek. Wystarczy posypać nią świeże warzywa lub dodać do domowego dressingu na bazie oliwy z oliwek i octu winnego, aby uzyskać wyjątkowy, pikantny smak.

Porady:

- **Eksperymentuj**: Mieszanka Chimichurri jest niezwykle wszechstronna. Nie bój się eksperymentować i dodawać jej do różnych potraw, aby odkryć nowe, interesujące smaki.
- **Świeżość**: Aby zachować świeżość przyprawy, przechowuj ją w szczelnie zamkniętym opakowaniu, z dala od wilgoci i bezpośredniego światła słonecznego.
- **Proporcje**: Dostosuj ilość mieszanki do własnych upodobań smakowych. Jeśli lubisz bardziej wyraziste smaki, dodaj jej więcej.

Mieszanka przypraw Chimichurri to nie tylko klasyczny element kuchni argentyńskiej, ale również świetny dodatek do wielu innych potraw. Jej wszechstronność i intensywny smak sprawiają, że z pewnością stanie się nieodłącznym elementem Twojej kuchni.

Informacje dodatkowe

Informacje dodatkowe:

- Waga: 40g
- Kraj pochodzenia: Polska
- Produkt naturalny, bez sztucznych dodatków

Skład naszego produktu

Skład: pietruszka, cebula płatek, oregano, czosnek granulowany, chili grys, bazylia, papryka słodka, liść laurowy, sól

Przechowywanie

Przechowuj przyprawę w szczelnie zamkniętym opakowaniu. W suchym i chłodnym miejscu, aby zachować jej świeżość i aromat na dłużej.

Informacja o alegrenach

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