

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/cebula-suszona-platek-40g-p-364.html>



Cebula Suszona Płatek 40g

Cena	2,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Kod EAN	5902686970521
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Cebula Suszona Płatek



Cebula suszona charakterystyka

Cebula suszona dobrze komponuje się prawie ze wszystkimi potrawami. Można ją z powodzeniem stosować zamiast świeżej lub obok niej jako przyprawę. Cebula suszona ma odmienny delikatniejszy smak niż świeża. Warto zwrócić uwagę na ten produkt kiedy nie lubisz obierać normalnej cebuli, przy tym powoduje ona u Ciebie łzy. Tak jak wspomnieliśmy na początku nadaje się ona do bardzo dużej ilości dań, od sałatek, zup, sosów po różnego rodzaju pierogi, smalec czy nawet bigos. Każdy kucharz powinien posiadać ją w swojej kuchni.

Czy można podsmażyć suszoną cebulę?

Tak, można podsmażyć suszoną cebulę płatek. Umieść ją na patelni bez płynu i tłuszczu. Umieść na średnim ogniu. Po kilku chwilach płyn z cebuli odparuje, pozostawiając cebulę całkiem suchą na patelni. Następnie dodaj do niej porządną kawałek masła, do 1/2 szklanki i dalej smaż cebulę bez przykrycia. Czekaj aż się zarumieni.

Do czego mogę użyć suszonej cebuli?

Suszoną cebulę w proszku jak i płatku możesz użyć w każdym przepisie, który wymaga świeżej cebuli. Jednym z częstszych zastosowań jest stosowanie jej w przepisach o szybkim przygotowaniu, takich jak sałatki z siekanych warzyw i fasoli, smażone frytki i pieczony kurczak lub ryby. Po wysuszeniu cebuli ich smak jest bardziej intensywny niż świeży.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Galart wieprzowy jest bardzo dobrym przykładem tego, jak czas zmienia znaczenie jakiegoś jedzenia. W dawnych czasach był on zimowym jedzeniem. Ponieważ gotowanie zajmuje 4-6 godzin, a to nagrzewało kuchnię. To było „słabe” jedzenie. I żywność dla biednych. Dziś wszyscy wiedzą, jak ważny jest kolagen pochodzący z galartu wieprzowego. [Czytaj dalej....](#)



Jeżeli zostanie Ci jakieś mięso po obiedzie, i ty resztek nikt nie chce zjeść - mamy dla Ciebie wspaniały przepis który pozwoli Ci zagospodarować te pozostałości. Gwarantujemy Ci że, przepis na zupę grzybową z dodatkiem mięsa dzięki swojej prostocie na stałe zagości w Twoim domowym jadłospisie. Zupa jest smaczna, prosta i pełna smaku. Musisz ją spróbować! [Czytaj dalej....](#)

Wartości Odżywcze

Kalorie i wartości odżywcze	Zawartość w 100 g	Zawartość w 5 g (1 łyżka)
Wartość energetyczna	349 kcal	17,45 kcal
Białko	8,95 g	0,45 g
Węglowodany	83,3 g	4,16 g
Cukier	37,4 g	1,87 g
Błonnik	9,20 g	0,46 g
Tłuszcz	0,46 g	0,02 g
Tłuszcze nasycone	0,08 g	0,00 g
Tłuszcze jednonienasycone	0,06 g	0,00 g
Tłuszcze wielonienasycone	0,18 g	0,01 g
Cholesterol	0 mg	0 mg
Witamina C	75,0 mg	3,75 mg
Równoważnik folianów	166 µg	8,30 µg
Witamina B1 - tiamina	0,50 mg	0,03 mg
Witamina B2 - ryboflawina	0,10 mg	0,01 mg
Witamina B3 - witamina PP - niacyna	0,99 mg	0,05 mg
Witamina B5 - kwas pantotenowy	1,38 mg	0,07 mg
Witamina B6 - pirydoksyna	1,60 mg	0,08 mg
Witamina B9 - kwas foliowy	166 µg	8,30 µg
Witamina B4 - cholina	53,9 mg	2,70 mg
Witamina B12 - kobalamina	0 µg	0 µg
Witamina A	18,00 i.u.	0,90 i.u.
Witamina A	1,00 µg RAE	0,05 µg RAE
Retinol	0 µg	0 µg
Alpha karoten	0 µg	0 µg
Beta karoten	11,00 µg	0,55 µg
Beta-kryptoksantyna	0 µg	0 µg

Kalorie i wartości odżywcze	Zawartość w 100 g	Zawartość w 5 g (1 łyżka)
Likopen	0 µg	0 µg
Luteina+Zeaksantyna	32,0 µg	1,60 µg
Witamina E	0,18 mg	0,01 mg
Witamina D	0 µg	0 µg
Witamina D	0 i.u.	0 i.u.
Witamina K	3,80 µg	0,19 µg
Wapń	257 mg	12,85 mg
Żelazo	1,55 mg	0,08 mg
Magnez	92,0 mg	4,60 mg
Fosfor	303 mg	15,15 mg
Potas	1,622 mg	81,1 mg
Sód	21,0 mg	1,05 mg
Cynk	1,89 mg	0,10 mg
Miedź	0,42 mg	0,02 mg
Mangan	1,39 mg	0,07 mg
Selen	5,00 µg	0,25 µg
Woda	3,93 g	0,20 g

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Polska