Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 00:47

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




# Cebula Suszona Płatek 40g

| | |
|---|---|
| Cena | **3,00 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 porządny 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.

## Zastosowanie cebuli suszonej płatek w kuchni

Suszona cebula w płatkach jest wszechstronnym składnikiem używanym w kuchni ze względu na swój intensywny smak, długi okres przydatności do spożycia oraz wygodę użycia. Oto kilka głównych zastosowań cebuli suszonej w płatkach:

1. **Zupy i Buliony**:
    - Cebula suszona w płatkach doskonale nadaje się do zup i bulionów, gdzie szybko się rehydratyzuje i dodaje głęboki, karmelizowany smak.



Bulion z dodatkiem cebuli suszonej płatek

1. **Sosy i Gulasze**:
    - Można ją dodawać do sosów i gulaszy, aby wzbogacić ich smak bez konieczności długiego smażenia świeżej cebuli.

2. **Marynaty i Marynowane Warzywa**:
    - Cebula w płatkach sprawdza się w marynatach do mięs oraz do marynowania warzyw, gdzie dodaje intensywnego smaku bez zbytniego rozmiękczania.

3. **Potrawy Smażone i Pieczone**:
    - Doskonała do panierowania mięs, ryb czy warzyw przed smażeniem lub pieczeniem, dodając chrupiącej tekstury i cebulowego aromatu.

4. **Przyprawy i Mieszanki Przyprawowe**:
    - Jest popularnym składnikiem wielu mieszanych przypraw, takich jak mieszanki do grilla, mieszanki przypraw do mięsa czy ziół prowansalskich.

5. **Dania Makaronowe i Ryżowe**:
    - Można ją dodawać do dań makaronowych i ryżowych, takich jak risotto czy paella, aby wzbogacić ich smak.



Risotto z dodatkiem cebuli suszonej płatek

1. **Sałatki i Sałatki Ziemniaczane**:
    - Suszona cebula w płatkach może być stosowana w sałatkach ziemniaczanych, makaronowych oraz innych sałatkach, szczególnie tych, które wymagają długiego przechowywania, bez ryzyka zmiękczenia składników.

2. **Pieczywo i Wypieki**:
    - Dodaje się ją do ciasta na chleb, bułki czy krakersy, aby nadać wypiekom charakterystyczny cebulowy smak i aromat.

3. **Przekąski i Chipsy**:
    - Cebula suszona w płatkach jest również wykorzystywana jako dodatek do domowych chipsów, orzeszków czy innych przekąsek, nadając im wyjątkowy smak.

4. **Kuchnia Szybka i Kempingowa**:
    - Idealna do potraw przygotowywanych w warunkach polowych lub podczas kempingu, gdzie świeże warzywa mogą być trudno dostępne.

Suszona cebula w płatkach jest nie tylko praktyczna, ale i zdrowa, zachowując większość właściwości odżywczych świeżej cebuli, w tym witaminy i minerały. Dzięki temu stanowi cenny dodatek do wielu potraw, zwiększając ich walory smakowe i odżywcze.

## 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 stale 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 |
| 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 |

| Kalorie i wartości odżywcze | Zawartość w 100 g | Zawartość w 5 g (1 łyżka) |
|---|---|---|
| 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