

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/chili-jalapeno-grys-40g-p-76.html>



Chili Jalapeno Grys 40g

Cena	3,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPJed003
Kod EAN	5902686970170
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Chili Jalapeno Grys

Chili jalapeno płatek charakterystyka



Jalapeno to najczęściej stosowane chili w Meksyku i USA, jest jednym z najważniejszych warzyw w kuchni meksykańskiej. Zawdzięcza to swojej umiarkowanej ostrości. Obfituje w witaminę C (ma jej najwięcej ze wszystkich warzyw i zarazem kilkakrotnie więcej niż cytryny), witaminy E, K i z grypy B, liczne mikroelementy (m.in. potas, wapń, magnez i fosfor) oraz beta-karoten (najwięcej w owocach o intensywnie czerwonej barwie). Papryka zawiera również kapsaicynę (w najostriejszych odmianach nawet do 1,9%), cukry i kartenoidy. Papryczka doskonale nadaje się do wykorzystania zarówno w postaci marynowanej, jak i suszonej. Wykorzystując jalapeño w formie suszonego grysu zaleca się moczyć produkt w niewielkiej ilości wody przez około 1-2 godziny przed zastosowaniem.



Makaron z serem i chili grys

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Gochujang to czerwona pasta zrobiona z mielonych papryczek chili i charakteryzuje się wymiesaniem wszystkich smaków. Jest ona zarówno pikantna, trochę słodka i ma przyjemny kopniak ciepła. Pasta Gochujang ma wiele zastosowań w kuchni koreańskiej. Dodaje się ją do zup i gulaszu, nakłada na miski ryżowe czy używa do nacierania mięsa. Z pasty wychodzi też bardzo dobry sos o tej samej nazwie i równie łatwo go przygotować. Kiedy masz już ją gotową praktycznie bardzo łatwo idzie przemienić ją w sos gochujang. [Czytaj dalej.....](#)



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 szpiżarnię 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....](#)



Oliwa z chili to wspaniały dodatek do sałatek i wszelkiego rodzaju potraw gdzie potrzebny jest oliwa. Jej ostro-orientalny smak zadziwi nie jedno podniebienie. Spróbuj dodać ją do pasty warzywnej, którą przyrządzasz z orzechów i warzyw. Zaskocz wszystkich tym smakiem [Czytaj dalej....](#)

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Hiszpania

Informacja o alergeniach

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