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

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



Chili Jalapeno Grys 40g

Cena	**4,00 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 kilkukrotnie 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 najostrzejszych odmianach nawet do 1,9%), cukry i kartenoidy. Papryczka doskonal 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.

Zastosowanie płatków chili w kuchni

Płatki chili są popularną przyprawą w kuchni, szczególnie w kuchniach azjatyckich, meksykańskiej i indyjskiej. Mają intensywny smak i ostrość, które nadają potrawom charakterystyczny pikantny aromat. Oto kilka zastosowań płatków chili w kuchni:

1. **Dodawanie do potraw gotowanych:** Płatki chili są doskonałe do dodawania do gotowych potraw, takich jak curry, gulasze, zupy, czy sosy. Dodają potrawie pikantności i intensywnego smaku.
2. **Przyprawa do mięs:** Płatki chili mogą być używane do marynowania mięs przed grillowaniem lub pieczeniem. Dodają ognistego smaku stekom, kurczakowi czy rybom.
3. **Sosy i dressingi:** Dodając płatki chili do domowych sosów do makaronów, sałatek czy dressingów, możesz uzyskać wspaniały pikantny

smak, który ożywi każde danie.

4. **Pikantne przekąski:** Możesz posypać płatkami chili chipsy, popcorn, czy paluszki, aby uzyskać pikantną przekąskę.
5. **Dodawanie do dań stir-fry:** Płatki chili idealnie nadają się do dań stir-fry. Dodają intensywności smaku i pikantności do potrawy.
6. **Sosy do pizzy:** Jeśli lubisz pikantne pizze, posyp płatkami chili na wierzch, aby dodać ostry smak.
7. **Marynaty do marynowania:** Dodaj płatki chili do marynat do marynowania serów, warzyw czy oliwek. Ostry smak wzmocni smak tych produktów.

Podsumowując, płatki chili są wszechstronną przyprawą, która może być używana do dodawania ostrości i smaku do wielu różnych potraw. Pamiętaj jednak, żeby używać ich z umiarem, szczególnie jeśli nie jesteś przyzwyczajony do ostrego jedzenia, ponieważ mogą być bardzo pikantne!



Makaron z serem i chili grys

Skąd pochodzi przyprawa płatki chili jalapeno?

Przyprawa w postaci płatków chili z jalapeno pochodzi z meksykańskiej papryki jalapeno, która jest popularną odmianą papryki chili. Jalapeno (Capsicum annuum) to średnio ostra papryka, której nazwa pochodzi od miasta Jalapa w Meksyku.

Jalapeno jest szeroko stosowaną papryką w kuchni meksykańskiej i amerykańskiej, a płatki chili z jalapeno są produkowane poprzez suszenie i mielenie tych papryk. Proces suszenia koncentruje smak i ostrość jalapeno, tworząc intensywne płatki chili, które można używać do

przyprawiania różnych potraw.



Suszone płatki chili

Płatki chili z jalapeno charakteryzują się umiarkowaną ostrością, co czyni je popularnym dodatkiem do wielu dań, takich jak salsy, guacamole, potrawy z grilla, sosy, zupy i wiele innych. Są też używane do dodawania smaku i pikantności bezpośrednio na talerzu, aby dodać ognistego aromatu danym potrawom.

Podsumowując, płatki chili z jalapeno są wyjątkową przyprawą pochodzącą z meksykańskiej papryki jalapeno, która wnosi do potraw intensywny smak i umiarkowaną ostrość, idealną dla wielu miłośników pikantnych dań.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Gochujang to czerwona pasta zrobiona z mielonych papryczek chili i charakteryzuje się wymieszaniem 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 spiżarnię 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 alegrenach

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