

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-do-miesia-mielonego-40g-p-71.html>



Przyprawa do Mięsa Mielonego 40g

Cena	3,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPMies038
Kod EAN	5902686970781
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Przyprawa do Mięsa Mielonego

Przyprawa do mięsa mielonego charakterystyka



Przyprawa do mięsa mielonego to doskonała baza do przyrządzenia wielu atrakcyjnych posiłków. Przy odrobinie wyobraźni i przeciętnych umiejętnościach kulinarnych można wyczarować z mięsa mielonego pyszne dania. Wszyscy pamiętamy doskonale smak tradycyjnych kotletów mielonych z mięsa wołowo-wieprzowego. Przyprawa do mięsa mielonego firmy Marco Polo nada twojemu mięsu niezapomniany smak i aromat, oraz wzbogaci je o niezapomniane doznania kulinarne.

Przyprawa do mięsa mielonego składniki

Nasza starannie dobrana kompozycja składników to gwarancja wyśmienitego doświadczenia kulinarne, które zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Składniki:

- Czosnek:** Dodaje intensywnego i głębokiego smaku, wzbogacając aromat mięsa mielonego.
- Marchewka:** Działa łagodząco i nadaje lekko słodki posmak, równocześnie dodając nuty kolorystyczne mięsu mielonemu.
- Cebula:** Zapewnia słodkawą nutę i delikatność, tworząc solidną podstawę smakową dla mięsa mielonego.
- Papryka słodka:** Przyjemnie słodka i aromatyczna, nadaje potrawie wyważony smak.
- Kolendra:** Dodaje świeżości i delikatnego cytrusowego posmaku.

-
6. **Gorczyca:** Przyjemnie ostra, nadaje potrawie charakteru.
 7. **Chilli:** Daje potrawie pikantnego kopa, idealnego dla miłośników ostrego jedzenia.
 8. **Pieprz czarny:** Zapewnia intensywność smaku i delikatną pikantność mięsu mielonemu.
 9. **Majeranek:** Dodaje lekkiego, ziołowego aromatu, idealnego do mięsa mielonego.
 10. **Kozieradka:** Nadaje potrawie subtelnego, orzechowego smaku.
 11. **Tymianek:** Działa pobudzająco na zmysły, dodając wyjątkowy bukiet.
 12. **Ziele angielskie:** Nadaje potrawie głęboko korzenny smak.
 13. **Pietruszka:** Dodaje świeżości i lekkiego ziołowego posmaku.
 14. **Sól:** Wzbogaca smak potrawy, równoważąc i podkreślając pozostałe składniki.

Nasza mieszanka przypraw do mięsa mielonego to doskonały sposób na podkreślenie naturalnego smaku mięsa, tworząc równowagę pomiędzy słodyczą, ostrym pikantnym smakiem a bogactwem ziół. Stworzona z myślą o pasjonatach kulinarnych przygód, nasza mieszanka pozwoli Ci zaskakiwać smakoszy unikalnymi i aromatycznymi potrawami. Odkryj sztukę gotowania z naszymi przyprawami i spraw, by Twoje dania stały się prawdziwym dziełem sztuki kulinarnej.

Przepis na mięso mielone z warzywną nutą

Oto prosty przepis na smaczne danie z użyciem przyprawy do mięsa mielonego:

Kotlety mielone z warzywną nutą

Składniki:

- 500 g mięsa mielonego (wołowo-drobiowe, wieprzowe lub mieszane)
- 1 cebula, drobno posiekana
- 1 marchewka, starta na tarce o grubych oczkach
- 2 ząbki czosnku, przeciśnięte
- 1 papryka słodka, pokrojona w małą kostkę
- 2 łyżki posiekanej pietruszki
- 1 jajko
- 2 łyżki bułki tartej
- 1 łyżka naszej mieszanki przypraw do mięsa mielonego
- Sól i pieprz do smaku
- Olej do smażenia

Instrukcje:

1. Przygotowanie mięsa:

- W dużej misce połącz mięso mielone, cebulę, marchewkę, czosnek, paprykę słodką, pietruszkę, jajko oraz bułkę tartą.
- Dodaj 1 łyżkę mieszanki przypraw do mięsa mielonego.
- Dopraw solą i pieprzem według własnych preferencji.

2. Formowanie kotletów:

- Zwilż ręce wodą, aby łatwiej formować kotlety.
- Z powstałej masy formuj nieduże kotlety, nadając im owalny kształt.

3. Smażenie kotletów:

- Na patelni rozgrzej olej na średnim ogniu.
- Smaż kotlety z obu stron na złoty kolor, aż będą dobrze przypieczone i gotowe w środku (około 4-5 minut z każdej strony).

4. Podawanie:

- Kotlety mielone podawaj z ulubionymi dodatkami, takimi jak ziemniaki, ryż, czy sałata.
- Posyp je dodatkową porcją mieszanki przypraw do mięsa mielonego przed podaniem dla intensyfikacji smaku.



Ten przepis zapewni Ci soczyste i aromatyczne kotlety mielone z delikatną warzywną nutą, która doskonale podkreśli smak mięsa. Mieszanka przypraw do mięsa mielonego nada potrawie głęboki smak i aromatyczne bogactwo. Smacznego!

Skład naszego produktu

Skład: sól, pieprz czarny, papryka słodka, chili, czosnek, ziele angielskie, gałka muskatołowa, goździki, cebula, marchew, majeranek, tymianek, gorczyca, kolendra, seler nać

Informacja o alergeniach

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