Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 00:04

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/czubryca-czerwona-ostra-35g-p-85.html



Czubryca Czerwona Ostra 35g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies008**
Kod EAN	**5902686970705**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Czubryca Czerwona



Czubryca czerwona charakterystyka

Czubryca czerwona zaostrza potrawy oraz sprawia, że przygotowane dania zyskują niespotykany i oryginalny smak. Doskonała do wszystkich rodzajów mięs ale też do frytek, zup, spaghetti, pizzy, potraw z soczewicy i roślin strączkowych, potraw z pomidorami, sałatek i surówek, jaj w majonezie, leczo, bigosu i wiele innych. Jest dość ostra, więc nie trzeba dodawać jej dużo do potrawy. Oprócz smaku nadaje daniom smakowity, czerwony kolor.

Czubryca czerwona ostra to aromatyczna i pikantna mieszanka przypraw, które idealnie uzupełnią smak wielu potraw. Składniki tej unikalnej kompozycji to cząber, chilli, papryka słodka, papryka ostra, czosnek granulowany, kozieradka, sól oraz skrobia kukurydziana. Każdy składnik ma swoje indywidualne cechy smakowe, które łączą się w harmonijną całość, dodając potrawom wyrazistego charakteru.

Cząber to zioło o intensywnym, korzennym smaku, który nadaje potrawom wyjątkową głębię. Chilli i papryka ostra dostarczają pikantnego aromatu i ognistej ostrości, która idealnie komponuje się z innymi smakami. Papryka słodka natomiast dodaje delikatnej słodyczy i koloru, wzbogacając wizualny aspekt potraw.

Czosnek granulowany to aromatyczny składnik, który nadaje potrawom charakterystycznego zapachu i lekko pikantnego smaku. Kozieradka z kolei dostarcza nuty orzechowe, dodając ciekawego wymiaru do mieszanki przypraw. Sól jest odpowiedzialna za wyrównanie smaków, nadając potrawom odpowiednią równowagę.

Skrobia kukurydziana jest dodawana do mieszanki jako substancja wiążąca, która pomaga utrzymać odpowiednią konsystencję i teksturę przyprawy.

Czubryca czerwona ostra jest idealna do przyprawiania mięs, potraw z grilla, dań z warzyw, sosów i zup. Jej pikantny i intensywny smak sprawi, że Twoje potrawy nabiorą nowego, wyrazistego charakteru. Wypróbuj tę unikalną mieszankę i odkryj, jak może ona wzbogacić Twoje kulinarne doświadczenia.

Zastosowanie czubrycy czerwonej ostrej w kuchni

Czubryca Czerwona Ostra to wszechstronna mieszanka przypraw, która doskonale sprawdzi się w różnych kulinarnych zastosowaniach. Oto kilka inspiracji, jak wykorzystać ją w swojej kuchni:

Mięsa

- **Grillowane i smażone mięsa**: Przyprawa idealnie nadaje się do nacierania mięsa przed grillowaniem, smażeniem lub pieczeniem. Dodaje głębi smaku kurczakowi, wołowinie, wieprzowinie czy jagnięcinie.



Grillowane mięso w marynacie z czubrycy czerwonej ostrej

- **Marynaty**: Wymieszaj czubrycę czerwoną ostrą z oliwą z oliwek, cytryną i odrobiną miodu, aby stworzyć aromatyczną marynatę do mięsa. Pozostaw mięso w marynacie na kilka godzin przed obróbką termiczną, aby wchłonęło pełnię smaków.

Ryby i owoce morza

- **Pieczone ryby**: Posyp rybę czubrycą czerwoną ostrą przed pieczeniem, aby nadać jej wyrazistego smaku. Szczególnie dobrze komponuje się z łososiem, pstrągiem czy dorszem.
- **Krewetki i małże**: Dodaj przyprawę do krewetek i małży podczas smażenia na maśle, aby wzbogacić ich smak pikantnym aromatem.

Zupy i gulasze

- **Zupy**: Dodaj czubrycę czerwoną ostrą do zup warzywnych, mięsnych czy rybnych, aby podkreślić ich smak. Szczególnie dobrze sprawdza się w zupach pomidorowych i fasolowych.
- **Gulasze i potrawki**: Wzbogaci smak każdego gulaszu, dodając mu wyrazistości i pikantności. Doskonała do potraw jednogarnkowych.



Gulasz przyprawiony czubrycą czerwoną

Sosy i dipy

- **Sosy**: Dodaj przyprawę do domowych sosów pomidorowych, śmietanowych czy jogurtowych, aby nadać im bogatego, pikantnego smaku.
- **Dipy**: Wymieszaj czubrycę czerwoną ostrą z jogurtem greckim, kwaśną śmietaną lub majonezem, aby stworzyć pikantny dip idealny do warzyw, nachos czy pieczywa.

Przyprawa stołowa

- **Dodatek do gotowych potraw**: Posyp gotowe dania czubrycą czerwoną ostrą tuż przed podaniem, aby dodać im wyrazistości. Idealna do posypywania kanapek, tostów, omletów czy frytek.

Warzywa

- **Pieczone warzywa**: Przyprawa świetnie nadaje się do pieczonych warzyw, takich jak ziemniaki, cukinia, bakłażan, papryka czy marchew. Wystarczy posypać warzywa czubrycą czerwoną ostrą przed pieczeniem, aby nadać im wyjątkowego smaku.
- **Sałatki**: Można ją również dodawać do sałatek, szczególnie tych z grillowanymi warzywami, aby podkreślić ich smak i dodać pikantności.



Sałatka z grilowanych warzyw przyprawiona czubrycą czerwoną

Czubryca Czerwona Ostra to niezastąpiona przyprawa, która wprowadzi do Twojej kuchni nową jakość smaków. Jej wszechstronność sprawia, że możesz eksperymentować i tworzyć unikalne dania, które zachwycą każdego smakosza.

Skąd pochodzi czubryca czerwona ostra?

Czubryca Czerwona Ostra, znana również jako czubrica lub chubritsa, pochodzi z regionu Bałkanów, szczególnie z Bułgarii, gdzie jest ceniona za swój intensywny aromat i wszechstronne zastosowanie w kuchni.

Bułgaria - Kolebka Czubrycy

- **Bułgarska tradycja kulinarna**: Czubryca jest integralną częścią bułgarskiej kuchni, gdzie dodaje się ją do wielu tradycyjnych potraw. Bułgarzy używają czubrycy zarówno w wersji zielonej, jak i czerwonej, przy czym czerwona czubryca jest bardziej pikantna.
- **Cząber górski (Satureja montana)**: Głównym składnikiem czubrycy jest cząber górski, który rośnie dziko w górzystych regionach Bułgarii. Cząber nadaje przyprawie charakterystyczny, lekko pieprzny smak.

Rozprzestrzenienie na Bałkanach

- **Inne kraje bałkańskie**: Czubryca jest również popularna w innych krajach bałkańskich, takich jak Serbia, Macedonia, Czarnogóra i Grecja. W każdym z tych krajów czubryca może mieć nieco inną kompozycję składników, ale zawsze zachowuje swoje unikalne cechy.
- **Tradycyjne potrawy**: W regionie Bałkanów czubryca jest często używana do przyprawiania mięs, zup, gulaszy oraz sałatek. Jest również podstawowym składnikiem tradycyjnych bałkańskich dań, takich jak kjufteta (bułgarskie kotlety mielone) czy banica (ciasto z serem).

Międzynarodowa popularność

- **Eksport i globalne uznanie**: Dzięki swojej wszechstronności i intensywnemu smakowi, czubryca czerwona ostra zyskała popularność poza Bałkanami. Obecnie można ją znaleźć w sklepach z przyprawami na całym świecie, a także w kuchniach miłośników pikantnych i aromatycznych potraw.
- **Adaptacja w różnych kuchniach**: Kucharze na całym świecie adaptują czubrycę do swoich lokalnych dań, co świadczy o jej uniwersalnym charakterze i zdolności do wzbogacania różnorodnych potraw.

Czubryca Czerwona Ostra to przyprawa, która łączy tradycje kulinarne Bałkanów z nowoczesnymi trendami w kuchni. Jej bogaty smak i aromat

czynią ją niezastąpionym dodatkiem do wielu potraw, a jej pochodzenie z malowniczych regionów Bułgarii dodaje jej wyjątkowego charakteru.

Skład naszego produktu

Skład: Cząber, chilli, papryka słodka, papryka ostra, czosnek granulowany, kozieradka, sól, skrobia kukurydziana

Informacja o alegrenach

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