Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:22

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/czubryca-szara-40g-p-244.html



Czubryca Szara 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies018**
Kod EAN	**5902686971788**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Czubryca Szara



Czubryca szara charakterystyka

Czubryca Szara to kolejna z narodowych przypraw bułgarskich. Ta kompozycja jest doskonała do wszelkiego rodzaju mięs a także potraw ziemniaczanych. Doprawić nią można niemal każdą potrawę. W szczególności pasuje do kanapek, zup, spaghetti, pizzy, potraw z pomidorami, sałatek i surówek a także jaj na majonezie.

Przyprawa "Czubryca Szara" to unikalna mieszanka aromatycznych składników, która dodaje niezwykłego smaku i aromatu Twoim potrawom. Ta wyjątkowa kompozycja składników pozwala Ci eksperymentować w kuchni i odkrywać nowe poziomy smaku.

Głównymi składnikami tej przyprawy są:

1. Chili płatki grys: Dodają one ognistego i pikantnego smaku, nadając potrawom wyrazistości.
2. Czarnuszka: Ta mała, czarna nasionka mają intensywny smak, który dodaje wyrazistości potrawom.
3. Gorczyca: Zapewnia przyjemną ostrość i pikantność, idealną do dań mięsnych i sałatek.
4. Cukier: Dodawany w odpowiedniej proporcji, nadaje przyprawie lekkiej słodyczy, która równoważy pikantne i ostre składniki.
5. Lubczyk: Jego charakterystyczny smak i aromat sprawiają, że potrawy nabierają głębi i intensywności.
6. Cząber: Ma silny i wyrazisty smak, który dodaje przyprawie nuty ziołowe.
7. Czosnek: Zapewnia głębię smaku i aromatu, znany z wielu tradycyjnych kuchni.

8. Sezam: Dodaje nutkę orzechową i delikatną chrupkość, podnosząc walory smakowe przyprawy.
9. Cebula: Oferuje lekko słodki smak i aromat, który dodaje warstwę kompleksowości potrawom.
10. Sól: Jest nieodzownym składnikiem, który podkreśla smaki pozostałych składników i nadaje im wyrazistości.
11. Kozieradka: Ma unikalny smak, przypominający lekko orzechowy, który wzbogaca mieszankę przyprawową.

Przyprawa "Czubryca Szara" to idealne rozwiązanie dla osób poszukujących oryginalnych smaków i chcących wzbogacić swoje dania. Możesz ją stosować do mięs, ryb, warzyw, zup, sosów i sałatek, nadając im niepowtarzalny charakter i aromat. Pozwól swojej kreatywności rozwijać się i odkryj nowe możliwości smakowe dzięki przyprawie "Czubryca Szara".

Zastosowanie w kuchni czubrycy szarej

Czubryca szara to wyjątkowa mieszanka przypraw o bogatym smaku, która znajduje szerokie zastosowanie w kuchni. Oto szczegółowe opisy zastosowań tej przyprawy w różnych daniach:

1. **Mięsa:**
   - **Grillowane mięsa:** Czubryca szara jest idealna do marynat. Wymieszaj przyprawę z oliwą z oliwek, czosnkiem i cytryną, a następnie natrzyj mięso (kurczak, wieprzowina, wołowina) i odstaw na kilka godzin przed grillowaniem.
   - **Pieczone mięsa:** Posyp mięso czubrycą szarą przed pieczeniem w piekarniku. Przyprawa nada głęboki smak pieczonym żeberkom, schabowi czy drobiu.
   - **Smażone kotlety:** Dodaj czubrycę szarą do panierki lub bezpośrednio do mięsa przed smażeniem. Sprawdzi się doskonale w przypadku kotletów schabowych czy drobiowych.
2. **Ryby i owoce morza:**
   - **Pieczone i grillowane ryby:** Użyj czubrycy szarej jako składnika marynaty lub posyp nią rybę przed pieczeniem lub grillowaniem. Szczególnie dobrze komponuje się z łososiem, pstrągiem czy dorszem.
   - **Krewetki:** Przyprawa doskonale podkreśla smak krewetek, czy to smażonych, grillowanych, czy duszonych.
3. **Warzywa:**
   - **Pieczone warzywa:** Posyp czubrycą szarą warzywa przed pieczeniem. Świetnie pasuje do ziemniaków, marchewki, dyni, cukinii, bakłażana i papryki.
   - **Warzywa z grilla:** Warzywa grillowane, takie jak cukinia, papryka, bakłażan czy szparagi, zyskają na smaku dzięki tej przyprawie.
4. **Sałatki:**
   - **Sałatki warzywne:** Dodaj czubrycę szarą do sałatek warzywnych, np. z pomidorami, ogórkami, papryką i cebulą. Możesz ją również dodać do sałatki greckiej.
   - **Sałatki z kasz:** Czubryca świetnie komponuje się z sałatkami z kaszy bulgur, kuskusu czy quinoa.
5. **Zupy i gulasze:**
   - **Zupy:** Dodaj czubrycę szarą do zup pomidorowych, fasolowych, soczewicowych czy zupy gulaszowej. Przyprawa wzbogaci smak wywaru.
   - **Gulasze:** Użyj czubrycy szarej do przyprawiania gulaszów mięsnych i warzywnych. Nadaje potrawom głębi i intensywności smaku.
6. **Potrawy wegetariańskie i wegańskie:**
   - **Tofu i tempeh:** Marynuj tofu lub tempeh w mieszance czubrycy szarej, oliwy, sosu sojowego i cytryny przed smażeniem lub pieczeniem.
   - **Dania z warzywami:** Dodaj czubrycę do potraw z warzywami, takich jak leczo, ratatouille czy duszone warzywa.

7. **Pieczywo:**

    - **Chleb i bułki:** Dodaj czubrycę szarą do ciasta na chleb lub bułki, aby nadać im wyjątkowy smak. Możesz też posypać nią pieczywo przed pieczeniem.
    - **Krakersy:** Dodaj przyprawę do domowych krakersów lub paluszków chlebowych.

8. **Sosy i dipy:**

    - **Jogurtowe sosy:** Wymieszaj czubrycę szarą z jogurtem greckim, cytryną i odrobiną soli, aby stworzyć aromatyczny sos do grillowanych mięs i warzyw.
    - **Dipy:** Dodaj czubrycę do dipów na bazie majonezu, śmietany czy serka śmietankowego.

9. **Dania z ryżu i makaronu:**

    - **Risotto i pilaw:** Przyprawa dobrze komponuje się z ryżem, szczególnie w daniach takich jak risotto czy pilaw.
    - **Makaron:** Dodaj czubrycę do sosów makaronowych, zwłaszcza tych na bazie pomidorów lub śmietany.

Czubryca szara jest bardzo uniwersalną przyprawą, która dzięki swojemu złożonemu smakowi i aromatowi potrafi wzbogacić wiele różnych potraw, nadając im wyjątkowy charakter.

Skład naszego produktu

Skład: Chili, Czarnuszka, Gorczyca, Cukier, Lubczyk, Cząber, Czosnek, Sezam, Cebula, Sól, Kozieradka

Informacja o alegrenach

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