Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 16:05

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/egipski-dukkah-na-bazie-migdalow-40g-p-439.html



Egipski Dukkah na Bazie Migdałów 40g

Cena	**8,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Egipski Dukkah na Bazie Migdałów



Dukkah to tradycyjna egipska mieszanka przyprawowa, która składa się z różnych składników, w tym migdałów, kminku, kolendry, soli morskiej i pieprzu czarnego. Mieszanka ta jest zwykle sucha i chrupiąca, a jej smak jest złożony i aromatyczny. Do przygotowania Dukkah na bazie migdałów, należy najpierw uprażyć migdały na suchej patelni, aż staną się złote i aromatyczne.

Następnie należy dodać do nich ziarna kminku i kolendry, a także szczyptę soli morskiej i świeżo mielonego pieprzu czarnego. Całość trzeba następnie rozdrobnić w młynku do przypraw, aż powstanie chrupiąca mieszanka o zróżnicowanej konsystencji. Gotowa mieszanka Dukkah z migdałów, kminku, kolendry, soli morskiej i pieprzu czarnego doskonale nadaje się do posypywania różnego rodzaju potraw, takich jak sałatki, pieczone warzywa, mięsa, ryby czy ser. Można ją także użyć jako dip do chleba, skropić oliwą z oliwek i podać jako przekąskę. Dukkah to wspaniała przyprawa dla osób szukających nowych smaków i aromatów w kuchni.

Zastosowanie w kuchni mieszanki dukkah na bazie migdałów

Egipski Dukkah jest idealnym dodatkiem do codziennych potraw, nadając im niepowtarzalny smak i aromat. Możesz posypać nim świeżą sałatkę, użyć jako marynatę do mięsa, albo po prostu zanurzyć kawałek chleba w oliwie z oliwek, a następnie w Dukkah, aby stworzyć szybką i apetyczną przekąskę.



Sałatka owocowa z dodatkiem przyprawy dukkah

Charakterystyka składników mieszanki dukkah na bazie migdałów

Charakterystyka poszczególnych składników mieszanki Egipskiego Dukkah:

1. **Migdały**: Migdały to bogate źródło zdrowych tłuszczów, białka i błonnika. Mają delikatny, orzechowy smak i chrupką teksturę, która dodaje bogactwa i substancji mieszance. Dodatkowo migdały dostarczają cennych witamin i minerałów, w tym witaminy E, magnezu i żelaza.

2. **Sezam Biały**: Sezam biały to nasiona sezamu bez skórki, delikatnie prażone, co nadaje im subtelny, słodkawy smak. Są one również bogatym źródłem zdrowych tłuszczów, białka, wapnia i żelaza. Dodając ziarna sezamu, mieszance dodaje się wyjątkowej konsystencji i lekko palonego aromatu.

3. **Kolendra Mielona**: Kolendra to zioło o intensywnym aromacie i łagodnym, cytrusowym smaku. W formie mielonej dodaje mieszance głębi smaku i aromatycznego charakteru. Kolendra jest również znana ze swoich potencjalnych właściwości zdrowotnych, takich jak poprawa trawienia i działanie przeciwzapalne.

4. **Kminek Mielony**: Kminek to przyprawa o intensywnym, pikantnym smaku i aromacie. Jest on często wykorzystywany w kuchniach śródziemnomorskich i bliskowschodnich. Kminek mielony dodaje mieszance charakterystycznego smaku oraz poprawia trawienie. Jest także bogaty w antyoksydanty i związki przeciwbakteryjne.

5. **Pieprz Czarny Mielony**: Pieprz czarny jest jedną z najpopularniejszych przypraw na świecie. Jego pikantny smak i aromat dodają mieszance ostrości i głębi smaku. Ponadto pieprz czarny może mieć korzystny wpływ na zdrowie, poprawiając trawienie, wspierając odchudzanie i działając przeciwzapalnie.

6. **Sól Morska Drobnoziarnista**: Sól morska drobnoziarnista to naturalna sól pochodząca z oceanów, która jest delikatnie przetwarzana, zachowując bogactwo minerałów. Dodaje ona mieszance wyważonej ilości soli, podkreślając smak pozostałych składników bez dominacji nad nimi. Sól morska zawiera również mikroelementy, takie jak magnez, potas i wapń.



Przykładowe zastosowanie przyprawy dukkah

Te składniki w połączeniu tworzą Egipski Dukkah - mieszankę przypraw o złożonym smaku i aromacie, która doskonale komponuje się z różnorodnymi potrawami, dodając im egzotycznego charakteru i głębi smaku.

Skąd pochodzi mieszanka dukkah?



Pochodzenie mieszanki dukkah na bazie migdałów

Mieszanka Dukkah wywodzi się z Egiptu, gdzie jest jednym z charakterystycznych elementów kuchni i kultury kulinarnej. Nazwa "Dukkah" pochodzi od arabskiego słowa oznaczającego "miażdżenie" lub "tarcie", co odnosi się do tradycyjnej metody przygotowania tej mieszanki, czyli mielenia składników w moździerzu.

Czytaj więcej

Skład naszego produktu

Skład: migdały, sezam biały, kolendra mielona, kminek mielony, pieprz czarny mielony, sól morska drobnoziarnista

Informacja o alergenach

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