

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.



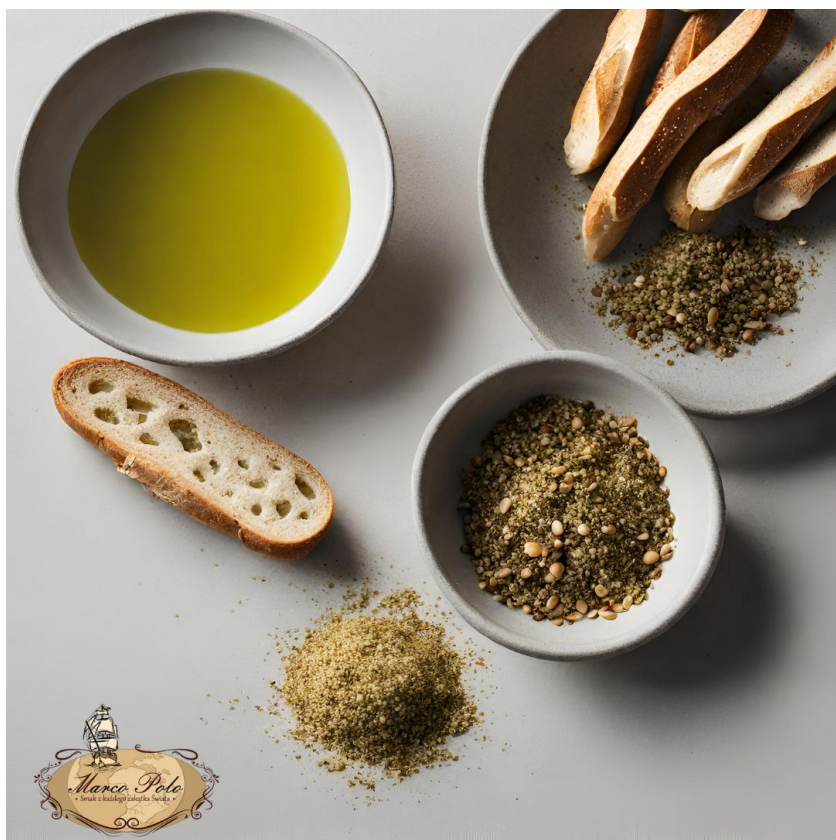
Sałatka owocowa z dodatkiem przyprawy dukkah

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. **Sesam Biały:** Sesam 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 Droбноziarnista:** 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 morską 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.

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).