Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 14:51

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/francuskie-frytki-40g-p-290.html



Francuskie Frytki 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MpMies025**
Kod EAN	**5902686972020**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa do Frytek – Francuskie Frytki

Charakterystyka przyprawy francuskie frytki

Przedstawiamy naszą wyjątkową przyprawę do francuskich frytek – mieszankę starannie dobranych składników, która doda Twoim frytkom niepowtarzalnego smaku i aromatu. Ta idealnie skomponowana mieszanka zawiera:

- **Czosnek** – nadaje intensywny, wyrazisty smak, który doskonale podkreśla chrupkość frytek.
- **Cebula** – dodaje delikatnej słodyczy i aromatycznej głębi.
- **Pieprz Cayenne** – wprowadza pikantny akcent, który ożywi Twoje podniebienie.
- **Sól Selerowa** – subtelnie ziołowy smak soli selerowej podkreśla inne przyprawy.
- **Sól Morska** – naturalna sól morska wzmacnia wszystkie smaki, zachowując równowagę między słodyczą a pikantnością.
- **Papryka Wędzona** – dodaje wyjątkowego, wędzonego aromatu, który sprawia, że frytki stają się jeszcze bardziej apetyczne.
- **Cukier** – lekka nuta słodyczy równoważy pikantność pieprzu Cayenne i wędzoną paprykę, tworząc harmonijną kompozycję smaków.

Nasza przyprawa do francuskich frytek to idealny dodatek, który wzbogaci Twoje domowe frytki, nadając im profesjonalny i wykwintny smak. Wystarczy posypać nią świeżo usmażone frytki, aby cieszyć się pełnią aromatów i smaków, które przeniosą Cię prosto do najlepszych francuskich bistrów.

Jak przyprawić frytki?



Przyprawa do frytek firmy Marco Polo może być używana do świeżych lub mrożonych frytek. Jeśli kiedykolwiek zastanawiałeś się, czym przyprawić frytki, aby dodać im więcej smaku, to jest najlepsza mieszanka, jakiej możesz użyć. Spróbuj tej przyprawy na swoich domowych frytkach lub pieczonych ziemniaczanych łódeczkach! Francuskie Frytki to unikatowa mieszanka przypraw na bazie

czosnku, cebuli ,papryki słodkiej wędzonej oraz cukru. Wspaniale komponuje się z frytkami nadając im niezapomniany smak prosto z ziemi francuskiej. Nasza kompozycja potrafi zdziałać cuda z codzienną porcją frytek, to właśnie smak wędzonej papryki powoduje często wrażenie że jest to zupełnie inna potrawa. Proponujemy stosować ją również do wszelkiego rodzaju zapiekanek i dań z udziałem smażonego sera.

Kiedy przyprawiać frytki?

To czy powinieneś przyprawić frytki przed, czy po ugotowaniu, zależy od używanej metody gotowania. Frytki smażone w głębokim tłuszczu przyprawia się natychmiast po zakończeniu smażenia. Pieczone lub smażone frytki w piekarniku są przyprawiane przed ugotowaniem. Najpierw szczotkuje się je oliwą z oliwek lub innym olejem np. słonecznikowym, aby przyprawa przykleiła się do frytek.

Najlepszy sposoby na przyprawienie frytek.

Poniższe metody dotyczą domowych- nie nasączonych tłuszczem lub mrożonych frytek. 

Frytki pieczone w piekarniku. Za pomocą pędzla do ciasta lekko posmaruj frytki oliwą z oliwek lub olejem słonecznikowy. Równomiernie posyp frytki francuską przyprawą do frytek i piecz w temperaturze 200 ° C, aż będą ciepłe i złocisto-brązowe. Ten proces powinien trwać około 20 minut.

Frytki smażone w głębokim tłuszczu Przygotuj połączoną przyprawę do frytek i użyj łyżki cedzakowej, aby usunąć frytki z oleju, gdy staną się złotobrązowe. Ułóż je na talerzu wyłożonym ręcznikami papierowymi aby one wpoiły tłuszcz i od razu posyp francuską przyprawą do frytek.

Zastosowanie w kuchni przyprawy francuskie frytki

Nasza przyprawa do francuskich frytek to wszechstronny produkt, który znajdzie wiele zastosowań w Twojej kuchni. Oto kilka pomysłów, jak możesz jej użyć:

1. **Francuskie Frytki**:
    - Posyp świeżo usmażone frytki tą wyjątkową mieszanką przypraw, aby nadać im autentyczny, wyrazisty smak, jak w najlepszych francuskich restauracjach.
2. **Pieczone Ziemniaki**:
    - Przyprawa doskonale nadaje się do pieczonych ziemniaków. Pokrój ziemniaki w kliny, skrop oliwą z oliwek i obficie posyp mieszanką przypraw. Piecz w piekarniku, aż będą chrupiące i złociste.
3. **Warzywa Grillowane**:
    - Posyp grillowane warzywa (takie jak papryka, cukinia, bakłażan) naszą przyprawą, aby dodać im wędzonego aromatu i pikantności.

4. **Kurczak i Ryby**:
    - Użyj przyprawy do przyprawienia kurczaka lub ryb przed pieczeniem, grillowaniem lub smażeniem. Dzięki temu potrawy nabiorą wyjątkowego smaku i aromatu.

5. **Dipy i Sosy**:
    - Dodaj przyprawę do dipów na bazie jogurtu, majonezu lub śmietany, aby stworzyć wyrazisty sos, idealny do maczania frytek i warzyw.

6. **Kanapki i Wrapy**:
    - Posyp przyprawą kanapki, wrapy czy burgery, aby wzbogacić ich smak i dodać nieco pikanterii.

7. **Zupy i Gulasze**:
    - Dodaj szczyptę przyprawy do zup i gulaszy, aby nadać im głębię smaku i aromat wędzonej papryki oraz delikatnej pikantności.

8. **Sałatki**:
    - Wzbogacaj sałatki, szczególnie te z dodatkiem pieczonych warzyw lub grillowanego kurczaka, posypując je przyprawą tuż przed podaniem.

Nasza przyprawa do francuskich frytek to niezastąpiony element w Twojej kuchni, który sprawi, że każde danie nabierze niepowtarzalnego smaku i aromatu. Spróbuj już dziś i odkryj nowe kulinarne możliwości!

Spróbuj przyprawy w przepisie.....

Francuskie grzanki serowe to prosty przepis, który mogą przygotować nawet dzieci. Idealnie opieczony chleb z roztopionym serem, klasyczna kanapka, którą można połączyć z wieloma różnymi dodatkami, aby uzyskać pyszny posiłek. Jest to wspaniały dodatek do każdego dania Czytaj dalej....

Informacja o alergenach

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

Skład naszego produktu

Skład: Czosnek, Cebula, Pieprz Cayenne, Sól Selerowa, Sól Morska, Papryka Wędzona, Cukier