

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/hiszpanska-do-krolika-40g-p-263.html>



Hiszpańska do Królika 40g

Cena	3,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPMiesIn046
Kod EAN	5902686971917
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Hiszpańska do Królika

Przyprawa Hiszpańska do królika charakterystyka



Mięso z królika jest znane i cenione ze względu na swoją soczystość i delikatność. Nasza przyprawa to oryginalna mieszanka, mieszanka, dzięki której potrawa nabierze niezrównanego smaku i niepowtarzalnego aromatu. Hiszpańska przyprawa nadaje się do każdego delikatnego mięsa, a jej ciekawa kompozycja pozwoli nadać nie jednemu daniu ciekawy smak i aromat.

Przyprawa do królika zastosowanie

Przyprawa do królika znajduje zastosowanie w kuchni europejskiej, szczególnie w krajach takich jak Francja, Włochy czy Hiszpania. To właśnie tam królik jest jednym z popularniejszych mięs, których używa się do przygotowywania dań na co dzień oraz podczas świąt i innych uroczystości. Najczęściej królika przygotowuje się w formie pieczonej lub duszonej, a przyprawa nadaje mu wyjątkowego smaku i aromatu.

Przyprawa do królika - przykładowy przepis

Przykładowy przepis na danie z królika z użyciem przyprawy to duszony królik w pomidorach i ziołach. Do przygotowania potrawy potrzebne będą: 1 kg mięsa z królika, 2 cebule, 2 ząbki czosnku, 2 pomidory, 2 łyżki oliwy z oliwek, 1 łyżeczka przyprawy do królika, 1 szklanka bulionu, sól i pieprz do smaku. Królika należy pokroić na porcje i oprószyć przyprawą. Następnie cebulę i czosnek kroimy w kostkę i podsmażamy na oliwie, a do tego dodajemy pokrojone w kostkę pomidory i bulion. Całość gotujemy, aż mięso będzie miękkie i soczyste. Danie podajemy na ciepło z

ulubionymi dodatkami.

Przyprawa do królika to idealny sposób na wzbogacenie smaku i aromatu mięsa z królika. Jej unikalna mieszanka ziół pozwala na przygotowanie niepowtarzalnych dań, które z pewnością przypadną do gustu każdemu miłośnikowi mięs.

Zalety jedzenia mięsa z królika

Po pierwsze, mięso z królika jest jednym z najzdrowszych mięs dostępnych na rynku. Zawiera ono niskie ilości tłuszczu, a jednocześnie bogate w białko, witaminy oraz minerały, takie jak żelazo, magnez i cynk. Dlatego też, jest to idealna propozycja dla osób dbających o swoją dietę i zdrowie.

Po drugie, mięso z królika charakteryzuje się bardzo delikatnym smakiem i konsystencją. Jest to mięso bardzo lekkie i łatwostrawne, dlatego też często zaleca się jego spożywanie dla osób mających problemy z trawieniem.

Po trzecie, jedzenie mięsa z królika to dobry wybór dla osób na diecie, ponieważ jest to mięso niskokaloryczne i zawierające niską ilość tłuszczu. Dlatego też, jest to idealny produkt dla osób, które chcą schudnąć lub utrzymać zdrową wagę.

Ogólnie rzecz biorąc, mięso z królika to jedno z najzdrowszych i najsmaczniejszych mięs dostępnych na rynku. Można z niego przygotować wiele pysznych i zdrowych dań, które z pewnością przypadną do gustu każdemu miłośnikowi mięsa.

Skład naszego produktu

Skład: Sól, Czosnek, Cząber, Bazylia, Oregano, Papryka Słodka, Cukier, Pietruszka, Pomidor, Chili