

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/jarzynka-bez-soli-1kg-p-151.html>



Jarzynka Bez Soli 1kg

Cena	25,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Jarzynka Bez Soli

Jarzynka bez soli charakterystyka

Jarzynka bez soli jest mieszanką naturalnych, starannie wyselekcjonowanych warzyw. W swoim składzie nie zawiera soli i konserwantów. Doskonale zastępuje świeże warzywa. Produkt w pełni naturalny. Użycie jarzynki bez soli firmy Marco Polo sprawia że każda potrawa: zupa, sos, gulasz itd. Zyska intensywny i naturalny smak. Oprócz walorów kulinarnych jarzynka bez soli pozwala również zaoszczędzić czas potrzebny do przygotowania posiłku. W swoim wielorakim zastosowaniu doskonale nadają się również do dań mięsnych, rybnych i warzywnych.

Zastosowanie: dozować 1-2 łyżki na 1 litr wywaru, do potraw mięsnych i sosów według własnego smaku.

Wartości Odżywcze

Wartość odżywcza w 100g:

Wartość energetyczna	99kcal/417kJ
Tłuszcz	0,1g
- tym kwasy tłuszczowe nasycone	0g
Węglowodany	19,8g
- tym cukry	11g
Białko	2,3g
Sól	0g

Kraj Pochodzenia: Polska

Przepis - Rosół z Kurczaka

Rosół to jedna z najbardziej uwielbianych polskich zup tradycyjnych. Jest podawana najczęściej z makaronem, pokrojoną w plastry marchewką i kawałkami mięsa z kurczaka. Dodatkowo można posypać go pietruszką świeżą bądź [suszoną Pietruszką](#) Marco Polo oraz dodać naszą przyprawę Jarzynkę Bez Soli.

Składniki:

- 1 Kurczak o wadze ok 1,5 kg - mogą też być części kurczaka z kośćmi.
- 3 litry wody

-
- 2 marchewki
 - 2 pietruszki
 - ok. 1/4 korzenia selera
 - 1 cebula
 - kawałek pora
 - 2szt [Marco Polo Liście Laurowe](#)
 - kilka ziarenek [Marco Polo Ziele Angielskie Ziarno](#)
 - szczypta [Marco Polo Pieprz Czarny Ziarno](#)
 - 1 łyżka [Marco Polo Sól Himalajska Różowa Drobna](#) lub 1 łyżka [Marco Polo Jarzynka Bez Glutaminianu Sodu](#)
 - makaron jako dodatek wedle uznania
 - według uznania [Marco Polo Jarzynka Bez Soli](#)

Sposób przygotowania:

Krok 1) Kurczaka oczyścić i pokroić na części. Przełożyć do garnka i zalać 3 litrami zimnej wody. Doprowadzić do zagotowania.

Krok 2) W międzyczasie przygotować warzywa, oraz pokroić w duże kawałki. Cebulę opalić nad piekarnikiem gazowym.

Krok 3) Po zagotowaniu powstanie piana, którą należy zebrać.

Krok 4) Do garnka należy włożyć wszystkie warzywa w raz z wszystkimi przyprawami. Zmniejszyć temperaturę palnika na niską i gotować bez przykrycia 1 godzinę.

Krok 5) Po godzinie gotowania dodać [Marco Polo Sól Himalajska Drobna](#) lub [Marco Polo Jarzynka Bez Glutaminianu Sodu](#) . Gotować dalej 30 minut.

Krok 6) Sprawdzać smak rosółu. Według uznania doprawiać.

Krok 7) Rosół podawać z ugotowanym wcześniej makaronem

Skład naszego produktu

Skład: pasternak, marchew, pietruszka nać, cebula, por, seler

Informacja o alergeniach

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