Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 15:04

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 nadaję 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 rosołu. Według uznania doprawiać.

Krok 7) Rosół podawać z ugotowanym wcześniej makaronem

Skład naszego produktu

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

Informacja o alegrenach

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