

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/koperek-suszony-1kg-p-191.html>



Koperek Suszony 1kg

Cena	20,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Koperek Igła

Koperek suszony charakterystyka

Zioło przyprawowe bardzo popularne w polskiej kuchni. Ma silny, odświeżający i słonawy zapach. Wspomaga trawienie i przynosi ulgę w dolegliwościach żołądkowych. Koperku używa się głównie do zup i potraw z warzyw, także ziemniaków. Doskonale pasuje również do ryb oraz wszelkich przetworów. Razem ze śmietaną i białym pieprzem stworzy wyśmienity i uniwersalny sos.

Koperek suszony zastosowanie w kuchni

Jeśli używasz koperku suszonego w dłuższym procesie, takim jak pieczenie lub duszenie, należy go dodać pod koniec żeby zachował swoje właściwości. Koperku suszony dobrze komponuje się z owocami morza i rybami, zwłaszcza z łososiem. Może być również stosowany do przyprawiania jajek, sałatek, ziemniaków, białych sosów, mięs i warzyw, takich jak cukinia, buraki, marchewki i szpinak.

Koperek suszony właściwości zdrowotne

Koper suszony jest pełen flawonoidów, które pomagają zmniejszyć ryzyko chorób serca i udaru mózgu. Nie jest to jedyny powód dla którego warto stosować koperek w swojej diecie. Poprawi on zdrowotność serca. Badania na zwierzętach pokazują, że koperek może również obniżać poziom cholesterolu LDL.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....

Połączenie smaków jest niesamowite, podobnie jak jaskrawe kolory tego spektakularnego dania. Klopsiki ras el hanout zabiorą nas w podróż smakową po Bliskim Wschodzie. Przepyszne ugotowane w niebiańsko złocistym sosie z przyprawami, ziołami, czosnkiem i ziemniakami. Ras el

hanout to północnoafrykańska aromatyczna mieszanka przypraw, która jest popularna w kuchni Bliskiego Wschodu. Jest pyszna i można ją użyć do wszystkiego! [Czytaj dalej....](#)

Łatwa do przygotowania i lekka do strawienia sałatka ziemniaczana bez majonezu ze świeżymi ziołami i łatwym do zrobienia dressingiem z oliwy z oliwek jest idealnym dodatkiem do obiadu. Ta zdrowa potrawa nada się również jako samo danie główne. Naładowana kawałkami ziół, oliwą z oliwek o smaku musztardy Dijon, nie zepsuje się przed końcem imprezy, a jeszcze lepiej, nabiera bardziej smaku drugiego i trzeciego dnia po tym, jak znajdzie się w lodówce. [Czytaj dalej....](#)

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Polska