Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 00:13

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/kurczak-klasyczny-40g-p-226.html



Kurczak Klasyczny 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies035**
Kod EAN	**5902686971627**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Kurczak Klasyczny



Kurczak klasyczny charakterystyka

Aby mięso z kurczaka nie było suche i bez smaku, należy je odpowiednio zamarynować. Przyprawa do kurczaka firmy Marco Polo nadaje potrawom wyśmienity smak i aromat. Wspaniale nadaje się również do mięs grilowanych.

Przyprawa Kurczak Klasyczny to starannie dobrana mieszanka aromatycznych przypraw, która nadaje Twoim potrawom z kurczaka niepowtarzalny smak i zapach. Doskonała kompozycja składników sprawia, że każde danie zyskuje wyjątkowy charakter, który zachwyci zarówno domowników, jak i gości.

Skład:

- **Papryka Słodka** – Dodaje subtelnej słodyczy i pięknego koloru.
- **Sól** – Wydobywa naturalne smaki składników.
- **Czosnek** – Wzbogaca mieszankę o wyrazisty, lekko pikantny aromat.
- **Cukier Brązowy** – Wprowadza delikatną nutę karmelu, która doskonale balansuje pikantność przypraw.
- **Kminek** – Dodaje głębi smaku i aromatu.
- **Oregano** – Wprowadza świeży, ziołowy akcent.
- **Pieprz Cayenne** – Zapewnia odpowiednią dawkę pikantności.
- **Kolendra** – Wzbogaca mieszankę o cytrusowy, lekko słodkawy posmak.
- **Pieprz Czarny Mielony** – Podkreśla wszystkie smaki, dodając im wyrazistości.

Zastosowanie przyprawy kurczak klasyczny

Przyprawa Kurczak Klasyczny to wszechstronny dodatek, który doskonale sprawdzi się w różnorodnych kulinarnych zastosowaniach. Oto kilka sposobów, jak można wykorzystać tę aromatyczną mieszankę przypraw w swojej kuchni:

1. **Marynaty:**
    - **Do kurczaka**: Wymieszaj przyprawę z oliwą z oliwek i sokiem z cytryny, a następnie natrzyj nią kawałki kurczaka. Pozostaw na co najmniej 30 minut, aby mięso nasiąkło aromatami. Następnie upiecz, usmaż lub ugrilluj kurczaka, aby uzyskać soczyste i smakowite danie.
    - **Do innych mięs**: Przyprawa sprawdzi się również w przypadku innych rodzajów mięsa, takich jak wieprzowina, wołowina czy jagnięcina. Nada im wyrazisty i zbalansowany smak.



Kurczak przygotowany w marynacie z dodatkiem przyprawy kurczak klasyczny

1. **Pieczony kurczak:**
    - Przyprawa Kurczak Klasyczny idealnie nadaje się do nacierania całego kurczaka przed pieczeniem. Natrzyj kurczaka zarówno na zewnątrz, jak i wewnątrz, a następnie piecz w piekarniku, aż mięso będzie soczyste i aromatyczne.

2. **Grillowane dania:**
    - Użyj przyprawy do przygotowania marynaty do kurczaka na grilla. Mieszanka papryki słodkiej, czosnku i ziół nada mięsu wyjątkowy smak, a pieprz cayenne doda mu lekkiej pikanterii. Grilluj kurczaka do uzyskania chrupiącej skórki i soczystego wnętrza.

3. **Smażenie i duszenie:**
    - Dodaj przyprawę do potraw smażonych lub duszonych, aby wzbogacić ich smak. Możesz użyć jej do przygotowania klasycznego kurczaka na patelni lub dodać do sosów i potraw jednogarnkowych.



Kurczak duszony w sosie przyprawiony kurczakiem klasycznym

1. **Zupy i gulasze:**
    - Dodaj przyprawę do zup i gulaszy, aby nadać im głębszy smak i aromat. Idealnie komponuje się z daniami na bazie bulionu drobiowego, dodając im wyjątkowego charakteru.
2. **Sałatki i sosy:**
    - Wykorzystaj przyprawę jako dodatek do sałatek z kurczakiem lub jako składnik sosów jogurtowych i majonezowych, które podkreślą smak mięsa i warzyw.

Przyprawa Kurczak Klasyczny to nieodzowny element w kuchni każdego miłośnika dobrego smaku. Jej uniwersalność sprawia, że możesz eksperymentować i tworzyć różnorodne potrawy, które zachwycą każde podniebienie.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Chrupiący kotlet z piersi kurczaka w panierce panko jest to łatwy do zrobienia i bardzo smaczny posiłek. Smażone danie na złoty kolor to idealny przepis na rodzinny obiad. Kurczaka jest stałym elementem naszej diety. Warto doprawiać bułkę tartą i

mąkę ziołami oraz przyprawami, ale nawet doprawiona solą i pieprzem smakuje wyśmienicie. Czytaj dalej....

Zupa chili z kurczakiem, podawana z pikantnym kruszonym serem pleśniowym jest wyśmienitym pomysłem na obiad. Nasz przepis jest przepyszny i na pewno wrócisz do niego nie raz. Trzeba też pamiętać o tym że jest bardzo zdrowy! Nasza zupa doprawiona czosnkiem, kminkiem, papryką o oczywiście duża ilością naszego ulubionego sosu harissa. Pamiętaj żeby powoli dodawać sos i sprawdzać za każdym razem poziom ostrości aby był odpowiedni dla Twoich kubków smakowych. 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: Papryka Słodka, Sól, Czosnek, Cukier Brązowy, Kminek, Oregano, Pieprz Cayenne, Kolendra, Pieprz Czarny Mielony