

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/kurczak-po-węgiersku-1kg-p-272.html>



# Kurczak po Węgiersku 1kg

|              |                   |
|--------------|-------------------|
| Cena         | <b>20,00 zł</b>   |
| Dostępność   | <b>Dostępny</b>   |
| Czas wysyłki | <b>48 godzin</b>  |
| Producent    | <b>Marco Polo</b> |

## Opis produktu

### Kurczak po Węgiersku



### Kurczak po węgiersku zastosowanie

Kuchnia węgierska jest jedną z kuchni środkowoeuropejskich, wyróżniających się paroma nietypowymi cechami. Tradycyjnie bazuje na mięsie, warzywach sezonowych, owocach i świeżym chlebie. Charakterystyczne jest szerokie użycie jako przyprawy sproszkowanej czerwonej papryki. Nasza przyprawa w swoim składzie posiada dość duży udział tej przyprawy. Nasz produkt Kurczak po Węgiersku to aromatyczne połączenie, które doskonale podkreśli smak wielu dań. Wystarczy dodać ją do leczy, gulaszu, zup czy placków, aby nadać potrawom smak charakterystyczny dla kuchni węgierskiej.

### Charakterystyka kuchni węgierskiej

Typowe węgierskie jedzenie obfituje w nabiał, sery i wędliny. Podobnie jak w sąsiedniej kuchni czeskiej i słowackiej. Kurczak, wieprzowina i wołowina są powszechnie używane w daniach codziennych. Na specjalne okazje zazwyczaj podaje się mięso z indyka, kaczki, jagnięciny, ryb i dziczyzny. Tradycyjne przysmaki węgierskie to między innymi gulasz po węgiersku gulyás. Spróbowanie tradycyjnego gulaszu na Węgrzech jest koniecznością. Kolejne ze słynnych dań węgierskich to langos. Znany węgierski specjał, każdy przebywający na ich ziemiach powinien go spróbować. Warto też wspomnieć o tort dobo, töltött káposzta, rétes, salami węgierskim czy o słynnych na cały świat paprykach węgierskich.

## Skład naszego produktu

Skład: Sól, Papryka Słodka, Czosnek, Papryka Chili Gryś, Gorczyca