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

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/kurczak-po-wegiersku-40g-p-271.html



Kurczak po Węgiersku 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies021**
Kod EAN	**5902686971962**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Kurczak po Węgiersku

Kurczak po węgiersku charakterystyka

Przyprawa kurczak po węgiersku to idealna mieszanka aromatycznych składników, inspirowana tradycyjną kuchnią węgierską. Dzięki starannie dobranym proporcjom nadaje potrawom głęboki, wyrazisty smak oraz apetyczny, złocisto-czerwony kolor. Doskonale komponuje się z drobiem, podkreślając jego soczystość i nadając mu charakterystyczną pikantną nutę.

Skład:

Papryka słodka – nadaje potrawom intensywny kolor i delikatną słodycz.

Czosnek – podkreśla głębię smaku i dodaje wyrazistości.

Papryka chili grys – zapewnia lekko pikantny, węgierski akcent.

Chili mielone – wzmacnia ostrość i rozgrzewa.

Gorczyca mielona – subtelnie podkręca smak i uzupełnia kompozycję przypraw.

Sól – wydobywa i równoważy smak wszystkich składników.



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 podkreślą smak wielu dań. Wystarczy dodać ją do leczo, 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 powszechne 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.

Zastosowanie w kuchni przyprawy kurczak po węgiersku

Przyprawa kurczak po węgiersku to wszechstronny dodatek, który doskonale sprawdzi się w różnych metodach przygotowania potraw. Dzięki harmonijnemu połączeniu słodkiej i pikantnej papryki, czosnku oraz gorczycy, wzbogaca smak mięs i nadaje im charakterystyczny, węgierski aromat.

1. Kurczak w każdej odsłonie

Pieczony kurczak – wystarczy natrzeć przyprawą mięso, dodać odrobinę oliwy i upiec w piekarniku, by uzyskać soczystą i aromatyczną skórkę.

Kurczak grillowany – idealny do marynat, nadaje mięsu intensywny smak i piękną barwę.

Kurczak smażony – przyprawa świetnie komponuje się z panierką lub bezpośrednio posypana na mięso przed smażeniem.

Gulasz drobiowy – podkreśla smak węgierskich potraw, zwłaszcza duszonych mięs w sosie pomidorowo-paprykowym.



Kurczak pieczony w przyprawie kurczak po węgiersku

2. Uniwersalny dodatek do dań mięsnych

Nadaje się nie tylko do kurczaka, ale również do **wieprzowiny, wołowiny czy indyka**. Doskonale sprawdzi się w gulaszach, pieczeniach oraz jako baza do marynat.

3. Wzbogacenie warzywnych i wegetariańskich dań

Można nią doprawić pieczone warzywa, zupy, duszone potrawy warzywne czy dania z roślin strączkowych, aby nadać im wyrazisty smak.

4. Doskonała do sosów i dipów

Wystarczy dodać odrobinę przyprawy do jogurtu, śmietany lub oliwy, aby stworzyć aromatyczny sos do mięs, frytek czy grillowanych warzyw.



Dip z przyprawą kurczak po węgiersku

Podkreśl węgierską nutę w swojej kuchni i odkryj bogactwo smaku!

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, Czosnek, Papryka Chili Grys, Chili Mielone, Gorczyca Mielona, Sól