Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:22

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/liscie-laurowe-caly-20g-p-8.html



Liście Laurowe Cały 20g

Cena	**3,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPJed011**
Kod EAN	**5902686970576**
PKWiU	**01.28.19.0**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Liście Laurowe



Jak używać w kuchni liście laurowe?

Potocznym oraz najłatwiejszym sposobem użycia liści laurowych jest po prostu wrzucenie jednego lub dwóch całych liści do zupy, gulaszu lub płynu do duszenia. Gotuje je się na wolnym ogniu razem z dowolnym mięsem, warzywami lub bulionem. Nadaje potrawom łagodny ziołowy smak. Wysuszona i zmielona wersja liścia laurowego jest składnikiem wielu mieszanek przyprawowych. Wersja jednorodna przyprawy nie jest zbyt popularna w kuchni polskiej.

Liście laurowe zastosowanie w kuchni

Liście laurowe są znane od dawna jako przyprawa kuchenna, posiada właściwości pobudzające apetyt i ułatwiające trawienie. Ich charakterystyczny gorzkawy i ostry smak, nadaje potrawie ciekawej, lekko korzennej nuty. Należy używać ich raczej w małych ilościach i po ugotowaniu usunąć z potrawy. Pozostawiony liść np. w zupie, czyni ją gorzkawą i niezbyt smaczną. Liść laurowy dodajemy przede wszystkim do zup, takich jak: fasolowa, grochowa, kapuśniak, żurek, flaki, krupnik. Używamy do peklowania wszelkich mięs, marynowania grzybów, warzyw, ryb. Dodajemy do bigosu, sosów, gulaszu, pieczeni z: wieprzowiny, wołowiny, dziczyzny.



Przykładowe danie z użyciem liścia laurowego

Właściwości lecznicze liści laurowych

Liść laurowy ma wiele aktywności biologicznych, takich jak między innymi:
- przyspiesza gojenie ran
- ma działanie przeciwutleniające
- posiada właściwości przeciwbakteryjne oraz przeciwwirusowe
- działa immunostymulująco
- działa przeciwcholinergicznie
- posiada właściwości przeciwgrzybiczne
- odstrasza owady, działanie przeciwdrgawkowe
- ma zastosowanie przeciwbólowe i przeciwzapalne

Skąd pochodzi liść laurowy?

Liść laurowy, znany również jako liść wawrzynu szlachetnego (Laurus nobilis), pochodzi z regionu śródziemnomorskiego. Drzewo wawrzynu rośnie naturalnie w krajach takich jak Grecja, Turcja, Włochy, Hiszpania oraz na wybrzeżach Morza Śródziemnego w Afryce Północnej. Roślina ta była już znana i ceniona w starożytności, zarówno ze względu na swoje właściwości kulinarne, jak i symboliczne – w starożytnej Grecji i Rzymie liść laurowy był symbolem zwycięstwa i honoru.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Kushari to narodowe danie Egiptu i bardzo popularne w tym kraju jedzenie uliczne. Składniki są przygotowywane osobno i łączą się na talerzu. Posiłek ten łączy całą spiżarnię w jednym daniu. Na początku możesz się zastanawiać, jak pasują do siebie makaron i ryż, ale jest po prostu super. Musisz spróbować! Jak przygotować Kushari Przygotowanie poszczególnych składników nie jest za bardzo trudne (gotowanie ryżu, soczewicy, makaronu oraz przygotowanie sosu pomidorowego), ale opanowanie tego wszystkiego na raz jest najprawdopodobniej najtrudniejszą częścią. Jeśli chcesz to trochę ułatwić, użyj prażonej cebuli oraz kupnego sosu pomidorowego co zaoszczędzi Ci trochę czasu. Czytaj dalej....

Oliwa z chili to wspaniały dodatek do sałatek i wszelkiego rodzaju potraw gdzie potrzebny jest oliwa. Jej ostro-orientalny smak zadziwi nie jedno podniebienie. Spróbuj dodać ją do pasty warzywnej, którą przyrządzasz z orzechów i warzyw. Zaskocz wszystkich tym smakiem Czytaj dalej....



Kiedy chcesz przygotować gulasz, tradycyjnie myślisz, że jest potrawa węgierska. Niemiecka wersja gulaszu jest pełna smaku który powinieneś spróbować. Tak naprawdę oba są świetne, ale ten obfity niemiecki nie przypomina w ogóle tego węgierskiego. To więcej niż gulasz – to przeżycie i smakuje lepiej, niż potrafię to opisać. To jedno z tych dań, które można jeść po prostu z kromką chleba bądź bułką. Czytaj dalej....

Galart wieprzowy jest bardzo dobrym przykładem tego, jak czas zmienia znaczenie jakiegoś jedzenia. W dawnych czasach był on zimowym jedzeniem. Ponieważ gotowanie zajmuje 4-6 godzin, a to nagrzewało kuchnię. To było „słabe” jedzenie. I żywność dla biednych. Dziś wszyscy wiedzą, jak ważny jest kolagen pochodzący z galartu wieprzowego.Czytaj dalej....

Wartości Odżywcze

Wartości odżywcze w 100 g produktu:
Kalorie: 352 kcal
Białko: 8 g
Tłuszcz: 8 g
Węglowodany: 75 g (w tym błonnik: 26 g)

Kraj Pochodzenia

Kraj pochodzenia: Turcja

Informacja o alegrenach

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