Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:39

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/papryka-ostra-mielona-40g-p-115.html



Papryka Ostra Mielona 40g

Cena	**3,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Papryka Ostra Mielona



Papryka ostra mielona charakterystyka

Papryka jest przyprawą podkreślającą smak i zaostrzającą apetyt, dlatego dodaje się ją do wielu potraw w kuchniach na całym świecie. Stosuje się ją również do potraw mięsnych, rybnych, zup, sałatek, warzyw, potraw z ryżu, dań potraw włoskich, węgierskich, meksykańskich.

Papryka ostra to wyjątkowa przyprawa, która dodaje potrawom intensywności i charakterystycznej pikantności. Wytwarzana z najlepszej jakości suszonych i mielonych ostrych papryk, nadaje potrawom głębokiego smaku oraz pięknej, ognistej barwy. Idealna do dań kuchni meksykańskiej, węgierskiej, indyjskiej czy azjatyckiej. Doskonale sprawdzi się jako dodatek do mięs, sosów, zup, gulaszów, marynat, a także potraw wegetariańskich.

Papryka ostra to niezastąpiony składnik w kuchni, który nie tylko wzbogaca smak potraw, ale także dodaje im odrobinę pikanterii, idealnej dla miłośników wyrazistych dań.

Papryka ostra zastosowanie w kuchni

Papryka ostra to wszechstronna przyprawa, która może być używana w wielu kuchniach świata do nadania potrawom pikantności oraz głębokiego smaku. Oto kilka popularnych zastosowań:

1. **Kuchnia meksykańska** – Papryka ostra to podstawa dań takich jak chili con carne, tacos, burritos czy enchiladas. Dodaje potrawom autentycznego, ognistego smaku.
2. **Kuchnia węgierska** – Jest kluczowym składnikiem w gulaszu i innych potrawach jednogarnkowych. Węgierskie przepisy często bazują na kombinacji ostrej i słodkiej papryki, co nadaje głębi smakowej.
3. **Kuchnia indyjska i azjatycka** – W tych kuchniach papryka ostra często wykorzystywana jest do przyprawiania curry, sosów i marynat, podkreślając intensywność przyprawowych mieszanek.

4. **Marynaty i sosy** – Świetnie sprawdza się jako dodatek do marynat do mięs, drobiu i ryb, nadając im wyrazistości. Można ją także dodać do sosów, aby podkreślić ich smak i nadać ostrzejszy ton.

5. **Zupy i gulasze** – Papryka ostra doskonale wzbogaca smak zup, takich jak zupa meksykańska, zupa fasolowa czy pomidorowa, a także dodaje pikanterii gulaszom i potrawom jednogarnkowym.

6. **Potrawy wegetariańskie** – Można jej używać w potrawach na bazie warzyw, takich jak leczo, zapiekanki warzywne czy dania z fasolą, aby dodać im charakteru.

Papryka ostra sprawdza się również jako przyprawa stołowa – można ją posypać na gotowe dania, takie jak pizza, jajka, frytki czy pieczone warzywa, aby podkręcić ich smak. To uniwersalny dodatek, który świetnie komponuje się z różnymi składnikami, jednocześnie podnosząc ich ostrość.

Papryka ostra właściwości zdrowotne

Papryka ostra nie tylko wzbogaca smak potraw, ale także ma wiele korzyści zdrowotnych, które wynikają głównie z zawartości kapsaicyny – substancji odpowiedzialnej za jej pikantność. Oto najważniejsze właściwości zdrowotne ostrej papryki:

1. **Przyspiesza metabolizm** – Kapsaicyna wspomaga procesy termogenezy, czyli produkcji ciepła w organizmie, co może prowadzić do zwiększonego spalania kalorii i wspierać proces odchudzania. Spożywanie papryki ostrej może tym samym pomóc w kontrolowaniu masy ciała.

2. **Wspiera układ krążenia** – Regularne spożywanie ostrej papryki może poprawić krążenie krwi oraz obniżać poziom złego cholesterolu (LDL), co przyczynia się do zmniejszenia ryzyka chorób serca. Ponadto, kapsaicyna może działać ochronnie na śródbłonek naczyń krwionośnych.

3. **Działa przeciwzapalnie** – Kapsaicyna wykazuje właściwości przeciwzapalne, które mogą łagodzić różnego rodzaju stany zapalne w organizmie, co jest korzystne dla osób cierpiących na choroby zapalne, takie jak reumatoidalne zapalenie stawów.

4. **Wzmacnia odporność** – Papryka ostra jest bogata w witaminę C, która jest kluczowa dla funkcjonowania układu odpornościowego. Spożywanie jej może pomóc w zapobieganiu infekcjom i wspierać organizm w walce z przeziębieniami.

5. **Działa przeciwbólowo** – Kapsaicyna może działać jak naturalny środek przeciwbólowy, gdyż oddziałuje na receptory bólu w organizmie, zmniejszając odczuwanie bólu. Stosuje się ją w kremach łagodzących bóle stawów, mięśni oraz neuropatie.

6. **Poprawia trawienie** – Pikantne przyprawy, takie jak papryka ostra, mogą stymulować wydzielanie soków żołądkowych, co sprzyja lepszemu trawieniu. Może również zapobiegać problemom trawiennym, takim jak wzdęcia czy niestrawność.

7. **Działa antyoksydacyjnie** – Papryka ostra zawiera przeciwutleniacze, takie jak witamina A i beta-karoten, które pomagają w neutralizowaniu wolnych rodników, chroniąc komórki przed uszkodzeniem i wspierając zdrowie skóry oraz oczu.

8. **Może wspierać zdrowie układu oddechowego** – Kapsaicyna może działać jak naturalny środek rozszerzający oskrzela, co pomaga oczyścić drogi oddechowe i złagodzić objawy zatkanego nosa czy kaszlu. Często dodaje się paprykę ostrą do potraw podczas przeziębienia, aby udrożnić nos i poprawić oddychanie.

Podsumowując, papryka ostra to nie tylko przyprawa dodająca pikanterii potrawom, ale także bogate źródło substancji wspomagających zdrowie. Oczywiście należy spożywać ją z umiarem, szczególnie w przypadku osób z wrażliwym układem trawiennym.

Skąd pochodzi papryka ostra?

Papryka ostra pochodzi z Ameryki Środkowej i Południowej, a jej historia sięga tysięcy lat wstecz. Pierwotnie uprawiana była przez rdzennych mieszkańców Meksyku i Peru. Rośliny z rodzaju Capsicum, z których pozyskuje się paprykę, były ważnym elementem diety i kultury tych regionów. Używano ich zarówno jako przyprawy, jak i w celach leczniczych.

Do Europy papryka ostra dotarła dzięki wyprawom Krzysztofa Kolumba w XV wieku, który sprowadził ją na kontynent. Początkowo uważano ją za egzotyczną roślinę ozdobną, ale szybko zaczęła być stosowana jako przyprawa. Z Hiszpanii i Portugalii papryka rozprzestrzeniła się po całej

Europie, a także do Azji i Afryki, gdzie została zaadaptowana do lokalnych kuchni. W szczególności Węgry stały się jednym z głównych producentów papryki, a sama przyprawa zyskała tam ogromną popularność, stając się podstawą wielu tradycyjnych dań, jak np. gulasz.

Dziś papryka ostra uprawiana jest na całym świecie, a jej największymi producentami są kraje o cieplejszym klimacie, takie jak Meksyk, Indie, Chiny, Hiszpania oraz Węgry.

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....

Pikantna zupa buraczana charakteryzuje się prostotą oraz szybkością w przygotowaniu. Dla miłośników ostrych potraw, przepis ten może na stałe zagościć w domowym menu. Bazą tej zupy jest bulion bez chemii firmy Marco Polo którego głównym składnikiem są nieaktywne płatki drożdżowe. Po prostu musisz spróbować! Czytaj dalej....

Informacja o alergenach

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

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Hiszpania/Bułgaria