Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 04:54

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/papryka-slodka-mielona-40g-p-54.html



Papryka Słodka Mielona 40g

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

Opis produktu

Papryka Słodka Mielona



Papryka słodka 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 to bogate źródło witaminy C, jest jej więcej niż w cytrynie i ma jej najwięcej spośród wszystkich warzyw. Papryka to oczywiście beta-karoten, którego najwięcej jest w odmianie czerwonej, zawiera także witaminy E, K oraz witaminy z grupy B. Papryka jest źródłem takich minerałów jak, potas, wapń, magnez, fosfor, zawiera także rutynę która wzmacnia naczynia krwionośne.

Zastosowanie w kuchni papryki słodkiej mielonej

Papryka słodka mielona jest popularną przyprawą używaną w kuchni do dodawania smaku i koloru potrawom. Oto kilka sposobów, w jakie można ją wykorzystać:

1. **Dodatek do dań mięsnych**: Papryka słodka nadaje się idealnie do przyprawiania mięs, takich jak kurczak, wołowina czy wieprzowina. Można ją dodać do marynat lub przypraw do grilla, aby dodać głębi smaku i delikatnego pikantnego aromatu.
2. **Potrawy z warzyw**: Dodając paprykę słodką do potraw z warzyw, takich jak duszone pomidory, papryka czy bakłażany, możemy podkreślić ich naturalny smak i nadać im bogatszego aromatu.
3. **Zupy i gulasze**: Papryka słodka jest kluczowym składnikiem w wielu zupach, gulaszach i potrawach jednogarnkowych. Dodaje głębokiego smaku, który idealnie komponuje się z innymi przyprawami i składnikami.
4. **Sosy i pasty**: Można dodać paprykę słodką do domowych sosów, past do makaronu czy dipów. Zapewni im intensywniejszy smak i kuszący kolor.
5. **Jajecznica i omlety**: Papryka słodka jest również świetna do jajecznicy lub omletów. Dodaje smaku i koloru, sprawiając, że śniadanie staje się bardziej aromatyczne i atrakcyjne wizualnie.

6. **Pieczenie**: W przypadku pieczeni, takich jak pieczeń wołowa czy wieprzowa, papryka słodka może być dodatkiem do przypraw używanych do marynaty lub polewy, nadając potrawie wyrazisty smak.

7. **Ryby i owoce morza**: Choć papryka słodka rzadziej jest stosowana w potrawach z ryb i owoców morza, może dodać interesującego smaku i kolory do potraw takich jak duszone kalmary czy ryba pieczona.

Warto pamiętać, że papryka słodka mielona ma łagodniejszy smak niż papryka ostra, dzięki czemu nadaje się do różnych potraw bez dodatkowego pikantnego smaku. Można ją stosować samodzielnie lub w połączeniu z innymi przyprawami, w zależności od osobistych preferencji smakowych.



Jajecznica z dodatkiem papryki słodkiej mielonej

Skąd pochodzi papryka słodka mielona?

Papryka słodka, zwana również czerwoną papryką mieloną, jest przyprawą pochodzącą z Ameryki Środkowej i Południowej. Papryka, z której pochodzi ta przyprawa, to papryka słodka lub tzw. papryka zwyczajna (Capsicum annuum), a jej rodzime miejsce występowania to obszary dzisiejszego Meksyku, Ameryki Środkowej i północnych obszarów Ameryki Południowej.

Papryka została pierwotnie sprowadzona do Europy przez hiszpańskich konkwistadorów w XVI wieku. Wkrótce stała się popularnym składnikiem kuchni europejskiej, a także szybko rozprzestrzeniła się na inne kontynenty.

Obecnie papryka słodka jest powszechnie uprawiana i używana jako przyprawa na całym świecie. Jest mielona na proszek z suszonych owoców papryki, co umożliwia jej łatwe dodawanie do różnych potraw, nadając im słodkawy smak i piękny czerwony kolor bez dodatku ostrości charakterystycznej dla papryki ostrej.

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....

Próbowaliście kiedyś zrobić sałatkę z jajkami bez użycia jajek? Styl wegański którego istotą jest nie tylko odrzucenie mięsa, ale także produktów których wytwarzanie wiąże się z eksploatacją zwierząt - np. Jajka. Czytaj dalej....



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....



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....

Kurczak zatar z pieczonymi ziemniakami oraz serem fetą to pyszny przepis na danie z nutką bliskiego wschodu jaką daje przyprawa zatar. Te pyszne danie z pewności zaskoczy nie jednego miłośnika orientalnych smaków. Mieszanka przypraw zatar na bazie sumaku to wspaniały dodatek, który każdy kucharz powinien mieć w swojej kuchni. Czytaj dalej....

Kraj Pochodzenia

Kraj pochodzenia: Hiszpania/Bułgaria

Informacja o alegrenach

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