Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 01:54

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/papryka-slodka-wedzona-40g-p-56.html



Papryka Słodka Wędzona 40g

Cena	**3,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPJed007**
Kod EAN	**5902686970330**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Papryka Wędzona Słodka

Papryka Słodka Wędzona charakterystyka



Papryka słodka wędzona Piemont de la Vera jest oryginalną hiszpańską papryką. Otrzymywana jest z najlepszej jakości owoców papryki, która jest suszona i wędzona na drewnie dębowym. Przyprawę używa się do przyrządzania wędlin, sosów, grilowanych mięs, marynowania mięsa, drobiu i ryb.

Jaka jest różnica między słodką papryką a wędzoną papryką?

Jeśli przepis nie określa rodzaju papryki, zaleca się zawsze użycie zwykłe. Papryka słodka ma słodszy smak, delikatny smak. Papryka wędzona za to bardzo często zaczyna dominować w daniach ze względu na swój subtelny smak wędzenia.

Co daje papryka wędzona?

Papryka wędzona nadaje danią wspaniały posmak wędzonki. Ta stosunkowo niedawno wymyślona przyprawa bardzo często potrafi zrewolucjonizować nie jedno danie.

W jaki sposób jest zrobiona papryka wędzona?

W potoczny sposób papryka jest wędzona dębem bukowy, następnie suszona i mielona na proszek. Produkowana w wersji na szerszą skalę i powszechnie dostępna jest papryka słodka z dodatkiem aromatu dymu wędzarniczego.



Proces wędzenia papryki

Do czego można użyć paprykę wędzoną?

Z papryki wędzonej można stworzyć aromatyczną bazę do zupy ze względu na jej wędzony smak. Bardzo dobrze nadaje się jako dodatek do białego sera, zmieniając zupełnie jego oblicze. Jest bardzo przydatnym produktem dla ludzi którzy nie używają mięsa w swojej diecie ze względu na wędzony posmak. Papryka wędzona w kuchni potrafi zdziałać cuda i ma bardzo szerokie zastosowanie. Trzeba jednak pamiętać żeby używać paprykę wędzoną z umiarem bo potrafi zdominować smak dania.

Przyprawa Papryka Słodka Wędzona to wszechstronny dodatek do kuchni, który może być wykorzystywany na wiele sposobów. Oto kilka pomysłów na zastosowanie jej w różnorodnych potrawach:

1. **Grilowane mięso**: Przed grillowaniem lub smażeniem mięsa, posyp je przyprawą papryka słodka wędzona, aby dodać mu intensywnego smaku i aromatu wędzonego.

2. **Warzywa z grilla**: Posypaj pokrojone warzywa (np. paprykę, cukinię, bakłażana) przyprawą papryka słodka wędzona przed ich umieszczeniem na grillu, aby nadać im wyjątkowego smaku.

3. **Sosy i zupy**: Dodaj odrobinę przyprawy papryka słodka wędzona do domowych sosów pomidorowych, zup kremów, czy gulaszów, aby wzbogacić ich smak o delikatny dymny aromat.

4. **Sałatki**: Posypaj sałatki warzywne lub makarony przyprawą papryka słodka wędzona, aby dodać im interesującego kontrastu smakowego.

5. **Pieczywo i przekąski**: Posyp grzanki, chrupiące chlebki lub nachosy przyprawą papryka słodka wędzona przed ich pieczeniem, aby uzyskać pikantny dodatek do przekąsek.



Przekąski z dodatkiem papryki słodkiej wędzonej

6. **Marynaty**: Dodaj przyprawę papryka słodka wędzona do mieszanki marynaty dla mięsa lub tofu, aby nadać im głębi smaku i intensywności.



Tofu marynowane w papryce słodkiej wędzonej

7. **Dania jednogarnkowe**: Wzbogać smak potraw jednogarnkowych, takich jak chili con carne czy duszone warzywa, poprzez dodanie przyprawy papryka słodka wędzona podczas gotowania.

Pamiętaj, że ilość przyprawy należy dostosować do własnych preferencji smakowych, aby osiągnąć idealny balans smaków w danym daniu. Eksperymentuj z różnymi ilościami i sposobami wykorzystania tej przyprawy, aby odkryć jej pełny potencjał kulinarny.

Skąd pochodzi papryka wędzona?

Papryka słodka wędzona jest produktem, który został stworzony w procesie obróbki papryki słodkiej. Wędzenie jest techniką stosowaną od wieków, która pierwotnie miała na celu konserwację żywności poprzez wywabienie wilgoci i dodanie aromatu dymu. Chociaż proces wędzenia warzyw i mięsa był pierwotnie praktykowany w różnych kulturach na całym świecie, to w zależności od regionu, mogą być stosowane różne odmiany papryki.

Nie ma jednoznacznej odpowiedzi na pytanie, skąd dokładnie pochodzi papryka słodka wędzona, ponieważ jest to produkt, który powstał poprzez kombinację tradycyjnej techniki wędzenia i wykorzystania papryki słodkiej, która może być uprawiana w różnych regionach świata. Odmiany papryki słodkiej wykorzystywane do wędzenia mogą być pochodzenia lokalnego lub importowane z różnych części świata, w zależności od preferencji producenta i dostępności surowców.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....

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....



Jajecznica po bułgarsku to wspaniały pomysł na śniadanie. To przepyszne połączenie jajek, oleju paprykowego, owczej ricotty i jogurtu greckiego zainspiruje nie jedną osobę do przyjrzenia się pozostałym daniom reprezentującym kuchnie bułgarską. Niektórzy dodają do niej czubrycę , nadając jej znak firmowy Bułgarii. Czytaj dalej....

Wartości Odżywcze

Wartość odżywcza w 100 g produktu:
wartość energetyczna: 1290 kJ / 311 kcal
białko: 16,53 g
węglowodany: 16,56 g, w tym cukier 13,79 g
skrobia: 2,77 g
tłuszcz: 11,10 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,69 g
błonnik: 39,58 g
sód: 0,03 g

Informacja o alegrenach

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