

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/pieprz-cytrynowy-50g-p-236.html>



Pieprz Cytrynowy 50g

Cena	4,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPMies016
Kod EAN	5902686970736
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Pieprz Cytrynowy



Pieprz cytrynowy charakterystyka

Jest znakomitą przyprawą do wszelkiego rodzaju ryb. Stosowany również jako dodatek do mięs: pieczonych, smażonych, grillowanych oraz do sosów typu winegret i dressing. Dzięki zastosowaniu pieprzu cytrynowego w kuchni możemy urozmaicić smak potraw które przygotowujemy od dawna bez potrzeby zmian w przepisie.

Pieprz cytrynowy czy jest zdrowy?

Czy pieprz cytrynowy jest zdrowy? Zazwyczaj składa się z mielonego oraz młotkowanego pieprzu czarnego, skórki suszonej cytryny, soli morskiej oraz kwasu cytrynowego. W tej kompozycji pieprz cytrynowy nie jest szkodliwy i posiada również właściwości zdrowotne swoich składników. Pieprz cytrynowy nie powinien w swoim składzie posiadać wzmacniacza smaku jakim jest glutaminian sodu.



Jak zrobić pieprz cytrynowy?

Najcięższą rzeczą jaką będzie musiał zrobić żeby zrobić własny pieprz cytrynowy, jest wysuszenie skórki cytrynowej. Jeżeli chcesz uniknąć tego kroku, możesz ją zakupić [TUTAJ](#) . Kolejnym krokiem jest przygotowanie pieprzu czarnego ziarnistego, soli morskiej gruboziarnistej oraz odrobiny kwasu cytrynowego. Wszystkie te składniki wrzucamy do miseczki lub woreczka plastikowego w proporcji 1 łyżka skórki, 1 łyżka kwasu, 4 łyżki pieprzu czarnego ziarno oraz 4 łyżki soli morskiej gruboziarnistej. Oczywiście można to dowolnie mnożyć. Następnie wszystko dokładnie mieszamy (w woreczku bardzo łatwo będzie to zrobić) i wsypujemy do młynka. I tak oto cieszymy się pieprzem cytrynowym.

Pieprz cytrynowy zastosowanie

Podchodząc bardzo ogólnikowo do tematu pieprz cytrynowy nadaje się do przyprawiania makaronów - pieprz cytrynowy to łatwy sposób na wzmocnienie smaku prostych dań z makaronu. Kolejnym jego zastosowaniem jest przyprawienie popcornu - pikantne, pieprzne smaki dobrze komponują się z tą klasyczną przekąską o każdej porze. Warto wspomnieć o drobiu - pieprz cytrynowy jest popularnym aromatem do skrzydełek z indyka i kurczaka zwłaszcza w krajach anglosaskich. I na koniec najbardziej popularne zastosowanie w Polsce czyli owoce morza - prawie każdy rodzaj ryb lub skorupiaków działa z aromatami cytrusów i pieprzu.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Pieprzno - Cytrynowy łosoś na bazie pieprzu cytrynowego to doskonały wieczorny posiłek. Łosoś to niezwykle wszechstronna ryba, która ma uniwersalny urok ze względu na swój niepowtarzalny, delikatny smak. Można go podawać na wiele sposobów. Między innymi na surowo (sushi), w postaci grillowanej, smażonej na patelni, pieczonej, gotowanej lub , albo rozdrobnić na drobne kawałki i umieścić na wierzchu sałatki lub makaronu. Istnieją dziesiątki smaków, dodatków i sosów, które uzupełniają ten zdrowy dla serca posiłek. [Czytaj dalej....](#)

Skład naszego produktu

Skład: sól morska, cytryna mielona, cytryna skórka, pieprz czarny, kwas cytrynowy