Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:51

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/pieprz-ziolowy-40g-p-170.html



Pieprz Ziołowy 40g

Cena	**3,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies036**
Kod EAN	**5902686970637**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Pieprz Ziołowy



Pieprz ziołowy charakterystyka

Pieprz ziołowy firmy Marco Polo jest mieszanką wysokogatunkowych składników: ziół i przypraw, do tego jest równie ostry jak typowy pieprz ale wzbogacony o miły ziołowo-korzenny smak. Powszechnie uważany za doskonałą przyprawę do różnego rodzaju farszów, kotletów mielonych, hamburgerów, pieczeni, zup, surówek, sałatek oraz sosów.

Składniki:

- **Gorczyca mielona**: Dodaje wyrazistości i delikatnej ostrości, która podkreśla smak pozostałych składników.
- **Kolendra mielona**: Wnosi świeży, cytrusowy aromat z lekką nutą słodyczy, idealnie balansując ostrość gorczycy.
- **Kminek mielony**: Jego intensywny, lekko korzenny smak dodaje głębi i wyjątkowego charakteru.
- **Cząber mielony**: Zioło o pikantnym, pieprzowym smaku, które dodaje odrobinę ostrości i aromatu.
- **Majeranek mielony**: Wprowadza subtelny, słodkawy zapach i smak, który harmonizuje całą mieszankę.

Pieprz ziołowy w Polsce



Pieprz ziołowy już od najstarszych dziejów używany jest w polskiej kuchni. Jego głównym składnikiem jest mielona gorczyca powszechnie występująca na terenie naszego kraju. Zrobienie go samemu w domu jest bardzo proste, a sprowadza się to do zmielenia gorczycy z różnymi ziołami, najczęściej z cząbrem i majerankiem. Sama zmielona gorczyca ma pikantny smak charakterystyczny dla pieprzu.

Zastosowanie pieprzu ziołowego w kuchni

Pieprz ziołowy to wszechstronna przyprawa, która może znaleźć zastosowanie w wielu różnych potrawach, wzbogacając je o głębię smaku i aromatu. Oto kilka pomysłów na wykorzystanie pieprzu ziołowego w kuchni:

1. Mięsa i Ryby: Pieprz ziołowy doskonale nadaje się do przyprawiania różnych rodzajów mięsa, takich jak kurczak, wieprzowina, wołowina czy jagnięcina. Można go używać do nacierania mięsa przed pieczeniem, grillowaniem lub smażeniem. Dodaje również wyjątkowego smaku rybom i owocom morza.

2. Zupy i Gulasze: Dodaj pieprz ziołowy do zup, aby nadać im głębszy smak i aromat. Szczególnie dobrze komponuje się z zupami jarzynowymi, kapuśniakami i gulaszami. Można go dodać na początku gotowania lub na końcu, aby podkreślić smak gotowej potrawy.

3. Sosy i Marynaty: Pieprz ziołowy to świetny dodatek do różnych sosów, w tym pomidorowych, śmietanowych i grzybowych. Wykorzystaj go również jako składnik marynat do mięsa, aby nadać im wyjątkowego smaku i aromatu. Mieszanka ziołowa dobrze komponuje się z oliwą z oliwek, octem balsamicznym i sokiem z cytryny.

4. Warzywa: Podkreśl smak pieczonych, grillowanych lub duszonych warzyw, posypując je pieprzem ziołowym. Świetnie pasuje do ziemniaków, marchwi, cukinii, bakłażana i papryki. Dodaj go także do sałatek, aby wzbogacić ich smak.

5. Potrawy z Jajek: Pieprz ziołowy może być używany do przyprawiania potraw z jajek, takich jak jajecznica, omlety czy frittaty. Dodaje im wyrazistości i aromatu, doskonale komponując się z innymi składnikami, takimi jak szynka, ser czy warzywa.



Jajka z dodatkiem pieprzu ziołowego

6. Pieczywo i Przekąski: Spróbuj dodać pieprz ziołowy do ciasta na chleb, bułki czy focaccię, aby nadać im wyjątkowego smaku. Można go także posypać na krakersy, chipsy czy popcorn, aby stworzyć aromatyczną przekąskę.



Kanapka z dodatkiem pieprzu ziołowego

Pieprz ziołowy to nieoceniony dodatek do każdej kuchni, który wzbogaci smak Twoich potraw i doda im niepowtarzalnego aromatu. Eksperymentuj z jego zastosowaniem i odkrywaj nowe, kulinarne możliwości!

Historia i pochodzenie pieprzu ziołowego

1. Korzenie Europejskie: Mieszanki ziołowe podobne do pieprzu ziołowego mają długą historię w kuchni europejskiej, zwłaszcza w krajach śródziemnomorskich i środkowoeuropejskich. W średniowieczu i renesansie zioła były szeroko stosowane do poprawiania smaku potraw oraz do konserwacji żywności.

2. Tradycje Polskie: W Polsce pieprz ziołowy jest dobrze znany i ceniony, stanowiąc integralną część kuchni. Tradycyjne polskie potrawy, takie jak bigos, pierogi czy różnego rodzaju mięsa, często wzbogacane są mieszankami ziołowymi, które mogą zawierać składniki podobne do pieprzu ziołowego.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....

Sałatka z brukselki, nasion kopru włoskiego i pistacji wspaniale uzupełniają swoje nuty smakowe, a dodatkowy dotyk słodyczy z batatów i cierpkiej żurawiny naprawdę zachwyca.Aby stworzyć tą wspaniale dopracowaną kombinację smaków, nie potrzeba wcale wiele czasu. No i pistacje niesolone! - Pyszne! To danie to idealny dodatek do Twojego obiadu. Czytaj dalej....



Zupa chili z kurczakiem, podawana z pikantnym kruszonym serem pleśniowym jest wyśmienitym pomysłem na obiad. Nasz przepis jest przepyszny i na pewno wrócisz do niego nie raz. Trzeba też pamiętać o tym że jest bardzo zdrowy! Nasza zupa doprawiona czosnkiem, kminkiem, papryką o oczywiście duża ilością naszego ulubionego sosu harissa. Pamiętaj żeby powoli dodawać sos i sprawdzać za każdym razem poziom ostrości aby był odpowiedni dla Twoich kubków smakowych. Czytaj dalej....



Przedstawiamy prosty przepis na dodatek ze smażonymi ziemniakami, czarnymi oliwkami oraz pieprzem ziołowym, o pikantnym smaku, który szczególnie dobrze komponuje się z daniami mięsnymi. To proste w przygotowaniu danie może sprawić Ci wiele radości w kuchni, a do tego jest mocno modyfikowalne. Pieprz Ziołowy możesz zamienić różnymi przyprawami które używasz w kuchni - my proponujemy spróbować zrobić wersję ze słodkim chili , pomidorami z ziołami bądź solą selerową . Czytaj dalej....



Plastry cielęciny z ryżem i pieprzem ziołowym smakują soczyście i pikantnie. Przepis który znajduje się poniżej pozwoli Ci uzyskać przepyszne danie w sam ran na obiad. Podlanie mięsa białym winem spowoduj dodatkowy smaczek, który będziesz mógł wykorzystać także w innych przepisach. Czytaj dalej....

Skład naszego produktu

Skład : gorczyca, kolendra, kminek, cząber, majeranek

Informacja o alergenach

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

Sposób przechowywania

Pieprz ziołowy powinno się, przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego. Po otwarciu zaleca się przechowywanie w szczelnie zamkniętym opakowaniu, aby zachować świeżość i aromat przyprawy.