Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:48

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-cayun-40g-p-141.html



Przyprawa Cayun 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMiesIn011**
Kod EAN	**5902686970750**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa Cayun

Przyprawa cayun charakterystyka

Mieszanka Cayun, pochodząca z obszaru centralnej Luizjany to idealna przyprawa do kurczaka, ziemniaków pieczonych, marynowania kurczaka lub czerwonych mięs, które potem grillujemy. Przyprawę Cajun stosuje się bezpośrednio na mięso, rybę lub kurczaka przed smażeniem lub pieczeniem. Można obsypać tą przyprawą pomidory pieczone w piekarniku, uprażyć obtoczonych lub posypanych tą przyprawą orzechy oraz nasiona - uzyskujemy w ten sposób pikantną przekąskę.

Odkryj smak Południa z naszą aromatyczną przyprawą Cajun! Ta wyjątkowa mieszanka inspirowana tradycyjną kuchnią kreolską i cajunską przyniesie do Twojej kuchni eksplozję smaków i aromatów. Nasza przyprawa Cajun to starannie dobrane składniki, które razem tworzą wyrazistą i złożoną kompozycję smakową, idealną do wszelkiego rodzaju mięs, ryb, owoców morza, a także warzyw.

Składniki:

- Czosnek granulowany: dodaje intensywnego, lekko pikantnego aromatu.
- Papryka słodka: wprowadza delikatną słodycz i bogaty, czerwony kolor.
- Sól: podkreśla wszystkie smaki, nadając im wyrazistości.
- Cebula mielona: wzbogaca mieszankę o głębię i słodkawy posmak.
- Oregano: dodaje ziołowego aromatu z nutą pieprzową.
- Tymianek: zapewnia subtelny, ziemisty smak z nutą cytrynową.
- Pieprz czarny mielony: wprowadza wyrazistą ostrość.
- Papryka ostra: dodaje pikantności i ciepłego, głębokiego smaku.
- Chili grys: intensyfikuje ognisty charakter przyprawy.

Nasza przyprawa Cajun to doskonały wybór dla miłośników intensywnych smaków. Idealna do marynat, potraw z grilla, gulaszy, zup i sosów. Wypróbuj ją i nadaj swoim potrawom autentyczny smak Cajun!

Zastosowanie w kuchni przyprawy cayun

Przyprawa Cajun to wszechstronny dodatek, który wprowadza bogaty i pikantny smak do wielu potraw. Jej unikalna kompozycja sprawia, że jest idealnym wyborem dla tych, którzy chcą dodać swojemu gotowaniu charakterystycznego, południowego aromatu. Oto kilka popularnych zastosowań w kuchni:

1. **Marynaty do mięsa**: Przyprawa Cajun jest świetna do marynowania kurczaka, wieprzowiny, wołowiny czy ryb. Wystarczy połączyć ją z oliwą z oliwek, sokiem z cytryny i odrobiną miodu, aby stworzyć aromatyczną marynatę, która nada mięsu wyrazisty smak.

2. **Potrawy z grilla**: Doskonale sprawdza się jako przyprawa do grillowanych mięs, ryb i warzyw. Posyp mięso przed grillowaniem, aby uzyskać chrupiącą, aromatyczną skórkę i soczyste wnętrze.



Grilowane mięso z dodatkiem przyprawy Cayun

3. **Gulasze i zupy**: Przyprawa Cajun może być dodana do gulaszy, gumbo, jambalaya czy zup, aby nadać im głębokiego, pikantnego smaku. Jej intensywność świetnie komponuje się z różnorodnymi składnikami, tworząc pełne i zrównoważone dania.

4. **Dania z ryżu**: Wykorzystaj przyprawę Cajun w daniach z ryżu, takich jak jambalaya czy pilaf. Nadaje im charakterystyczny smak, który doskonale komponuje się z owocami morza, kurczakiem i kiełbasą.

5. **Przekąski**: Posyp przyprawą Cajun popcorn, frytki, pieczone ziemniaki czy orzechy, aby nadać im pikantny, smakowity akcent.



Popcorn przyprawiony Cayun

6. **Makarony i sosy**: Dodaj ją do sosów na bazie pomidorów lub śmietany, a także do makaronów, aby wzbogacić ich smak i nadać im pikantny, południowy charakter.

Przyprawa Cajun jest kluczem do eksploracji smaków kuchni kreolskiej i cajunskiej. Jej wszechstronność sprawia, że może być używana w różnych daniach, od prostych przekąsek po wykwintne potrawy, zawsze dodając im charakterystycznej ostrości i głębi smaku.

Skąd pochodzi przyprawa Cajun?

Przyprawa Cajun pochodzi z południowych Stanów Zjednoczonych, a dokładniej z Luizjany, gdzie swoje korzenie ma kuchnia cajun. Kuchnia ta została stworzona przez osadników pochodzenia francuskiego, znanych jako Akadianie (lub Cajun), którzy zostali przymusowo przesiedleni z Kanady w XVIII wieku. Osiedlili się oni w Luizjanie, gdzie zaczęli rozwijać swoją własną kuchnię, łącząc tradycyjne francuskie techniki kulinarne z lokalnymi składnikami i wpływami innych kultur, w tym hiszpańskiej, afrykańskiej i rdzennych Amerykanów.

Przyprawa Cajun, będąca charakterystycznym elementem tej kuchni, odzwierciedla bogactwo smaków regionu. Jest to mieszanka, która łączy w sobie ostrość papryki i chili, ziołową świeżość oregano i tymianku oraz aromatyczność czosnku i cebuli. Została stworzona, aby dodać głębi i pikantności potrawom, takim jak jambalaya, gumbo, czy potrawy z owoców morza, które są podstawą kuchni cajun.

Dziś przyprawa Cajun jest popularna na całym świecie, ceniona za swoją wszechstronność i zdolność do wzbogacania smaku wielu różnych potraw

Skład naszego produktu

Skład: Czosnek Granulowany, Papryka Słodka, Sól, Cebula Mielona, Oregano, Tymianek, Pieprz Czarny Mielony, Papryka Ostra, Chili Grys

Informacja o alegrenach

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