Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 00:04

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-do-kaczki-40g-p-354.html



Przyprawa do Kaczki 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies039**
Kod EAN	**5902686971924**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa do Kaczki

Przyprawa do kaczki charakterystyka

Przyprawa do kaczki firmy Marco Polo to oryginalna mieszanka ziół i przypraw, skomponowana w taki sposób, by jej składniki podkreślały unikalne walory smakowe kaczego mięsa.

Przyprawa do kaczki to idealne rozwiązanie dla miłośników kaczki, którzy szukają aromatycznych i smakowitych sposobów na przyrządzenie swojego ulubionego mięsa. Ta wyjątkowa mieszanka przypraw składa się z kilku składników, które zostały starannie dobranych, aby podkreślić naturalny smak kaczki i wzbogacić go o niepowtarzalne aromaty.

W skład przyprawy wchodzi sól, która nadaje kaczce wyrazisty smak i pomaga w utrzymaniu odpowiedniego poziomu wilgoci. Czosnek dodaje do dania delikatny pikantny smak, a majeranek i cząber nadają mu lekko pikantny, ale jednocześnie słodkawy aromat. Kolendra mielona z kolei wzbogaca kaczkę o subtelne nuty cytrusowe i korzenne.

Papryka słodka to składnik, który dodaje kaczce charakterystyczny, słodkawy smak, a cebula i cukier nadają mu delikatną słodycz. Koperek z kolei podkreśla naturalną świeżość mięsa, a chili i pieprz czarny dodają mu lekkiej ostrości.

Dzięki temu unikalnemu zestawieniu przypraw, każda kaczka smakuje jeszcze lepiej. Przyprawa do kaczki nadaje się zarówno do tradycyjnego pieczenia, jak i smażenia na patelni czy grillu. Jest to doskonały wybór dla wszystkich, którzy cenią sobie wyjątkowe smaki i aromaty w swoim jedzeniu.

Nasza Przyprawa do Kaczki to starannie skomponowana mieszanka przypraw, stworzona specjalnie z myślą o podkreśleniu wyjątkowego smaku tego delikatnego mięsa. Idealnie dobrane proporcje składników sprawiają, że każda potrawa z kaczki nabiera głębokiego, aromatycznego charakteru.

- **Sól** wzmacnia i uwypukla naturalny smak mięsa.
- **Czosnek** nadaje intensywny, wyrazisty aromat, który doskonale komponuje się z kaczką.
- **Majeranek** i **Cząber** wnoszą ziołową nutę, która dodaje świeżości i zbalansowania.
- **Kolendra Mielona** oraz **Papryka Słodka** wprowadzają delikatną słodycz i ciepło, harmonizując z innymi składnikami.
- **Cebula Mielona** zapewnia subtelną słodkość, która przenika mięso podczas pieczenia.
- **Cukier** delikatnie karmelizuje, nadając skórce kaczki apetyczny, złocisty kolor.
- **Koperek** dodaje lekkości i świeżości, idealnie uzupełniając profil smakowy przyprawy.
- **Chili Mielone** i **Chili Grys** wprowadzają pikantność, która dodaje mięsu kaczki odpowiedniej pikanterii i głębi smaku.
- **Pieprz Czarny Mielony** zamyka kompozycję, dodając klasycznego, wytrawnego akcentu.

Zastosowanie przyprawy do kaczki w kuchni

Przyprawa do Kaczki to wszechstronna mieszanka, która z łatwością znajdzie miejsce w Twojej kuchni, umożliwiając przygotowanie wielu różnorodnych dań z kaczki. Oto kilka propozycji, jak wykorzystać tę aromatyczną kompozycję przypraw:

Marynowanie

Przygotowanie soczystej i aromatycznej kaczki zaczyna się od odpowiedniego marynowania. Nasza przyprawa doskonale nadaje się do przygotowania marynaty, która podkreśli smak mięsa i nada mu wyjątkowego charakteru.

- **Marynata sucha**: Natrzyj kaczkę mieszanką przypraw i pozostaw w lodówce na kilka godzin lub na całą noc.
- **Marynata mokra**: Połącz przyprawę z oliwą z oliwek, sokiem z cytryny lub octem balsamicznym i marynuj mięso przez kilka godzin.

Nacieranie przed pieczeniem

Przyprawa do Kaczki jest idealna do nacierania mięsa przed pieczeniem. Dzięki temu skórka kaczki staje się aromatyczna i chrupiąca, a mięso wewnątrz zachowuje soczystość.

- Dokładnie natrzyj całą kaczkę przyprawą zarówno na zewnątrz, jak i wewnątrz, aby uzyskać pełnię smaku.

Duszenie i pieczenie

Mieszanka przypraw doskonale komponuje się z kaczkiem przygotowywanym na różne sposoby, dodając głębi i aromatu.

- **Pieczenie w całości**: Przygotuj kaczkę w całości, nacierając ją przyprawą i piecz w piekarniku. Dodaj warzywa, takie jak marchew, cebula i ziemniaki, aby stworzyć pełne danie.
- **Duszenie**: Dodaj przyprawę do duszonej kaczki, aby wzbogacić smak sosu i mięsa. Możesz także dodać czerwone wino lub bulion, aby uzyskać bogaty sos.

Grillowanie

Przyprawa do Kaczki nadaje się także do grillowania, nadając mięsu wyjątkowy smak i aromat.

- **Grillowane piersi z kaczki**: Natrzyj piersi z kaczki przyprawą i grilluj na średnim ogniu, aby uzyskać chrupiącą skórkę i soczyste wnętrze.
- **Grillowane udka**: Przyprawy udka z kaczki i grilluj, aż będą miękkie i aromatyczne.

Dodatki i garnie

Oprócz głównego dania, przyprawa do kaczki może być również używana do przygotowania dodatków i garniturów.

- **Pieczone ziemniaki**: Posyp ziemniaki przyprawą i piecz w piekarniku, aby uzyskać pyszny i aromatyczny dodatek.
- **Warzywa na parze**: Dodaj przyprawę do warzyw na parze, takich jak marchewka, brokuły czy fasolka szparagowa, aby nadać im dodatkowy smak.

Nasza Przyprawa do Kaczki to niezastąpiony dodatek w każdej kuchni, który pozwoli Ci odkryć nowe kulinarnie możliwości i cieszyć się wyjątkowymi daniami z kaczki. Spróbuj różnych technik gotowania i odkryj, jak uniwersalna i aromatyczna może być Twoja kuchnia z tą mieszanką przypraw!

Skład naszego produktu

Skład: Sól, Czosnek, Majeranek, Cząber, Kolendra Mielona, Papryka Słodka, Cebula, Cukier, Koperek, Chili, Pieprz Czarny

Informacja o alergenach

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