Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 00:05

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-do-kotletow-schabowych-40g-p-118.html



Przyprawa do Kotletów Schabowych 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies011**
Kod EAN	**5902686971092**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa do Kotletów Schabowych

Przyprawa do kotletów schabowych charakterystyka

Nasza przyprawa do kotletów schabowych to starannie skomponowana mieszanka naturalnych składników, które wzbogacą smak każdego kotleta. Dzięki niej Twoje dania staną się pełne aromatu i wyjątkowej głębi smaku.

Składniki:

- **Sól:** Podkreśla i równoważy smaki, wydobywając to, co najlepsze z mięsa.
- **Papryka czerwona płatek:** Dodaje delikatnej słodyczy i subtelnej pikanterii, nadając kotletom piękny, złocisty kolor.
- **Sezam biały:** Wzbogaca mieszankę o lekko orzechowy smak i chrupkość, nadając kotletom wyjątkową teksturę.
- **Czosnek granulowany:** Niezawodny dodatek, który dodaje głębi smaku i aromatu.
- **Cebula mielona:** Wprowadza delikatną słodycz oraz wyrazisty, domowy aromat.
- **Pieprz czarny mielony:** Zbalansowana ostrość, która dodaje kotletom wyrazistości i charakteru.
- **Pietruszka nać:** Świeżość i ziołowy akcent, który dodaje kotletom lekkości i orzeźwiającego smaku.

Zastosowanie przyprawy do Kotletów Schabowych

Przyprawa do kotletów schabowych to wszechstronny dodatek, który znajdzie zastosowanie w wielu potrawach, nie tylko w klasycznych kotletach. Oto kilka propozycji:

1. **Kotlet schabowy**: Tradycyjne zastosowanie przyprawy. Przed panierowaniem w bułce tartej wystarczy natrzeć mięso przyprawą, aby nadać mu wyjątkowy smak i aromat.
2. **Marynata do mięsa**: Wymieszaj przyprawę z odrobiną oliwy z oliwek, a następnie zamarynuj w niej schab, pierś z kurczaka, a nawet wieprzowinę. Pozwól mięsu odpocząć przez kilka godzin w lodówce, aby wchłonęło pełnię smaków.
3. **Grillowanie**: Przyprawa doskonale sprawdza się jako dodatek do mięs na grilla. Możesz nią posypać kotlety schabowe, karkówkę, czy inne mięsa, które planujesz grillować. Dodaje mięsu głębokiego, dymnego aromatu.
4. **Pieczone ziemniaki**: Posyp ziemniaki przyprawą przed pieczeniem, aby nadać im wyjątkowy, pikantny smak i chrupiącą skórkę.

5. **Gulasz**: Dodaj przyprawę do gulaszu z wieprzowiny lub kurczaka, aby wzbogacić jego smak o wyraziste, ziołowe i paprykowe nuty.

6. **Panierki**: Wzbogacenie klasycznej panierki do kotletów schabowych, kurczaka czy ryby. Przyprawa dodaje dodatkowego smaku i chrupkości.

7. **Zupy i sosy**: Możesz użyć tej przyprawy do wzbogacenia smaku zup, takich jak zupa gulaszowa, czy sosów mięsnych.

8. **Dania wegetariańskie**: Świetnie nadaje się również do przyprawiania warzyw, np. pieczonych bakłażanów, cukinii, czy grillowanych papryk, nadając im bardziej intensywny smak.

Przyprawa do kotletów schabowych to idealny dodatek, który wzbogaci smak wielu potraw, czyniąc je bardziej wyrazistymi i aromatycznymi. Można ją wykorzystać zarówno do mięs, jak i warzyw, tworząc wyjątkowe, pełne smaku dania.

Informacja o alergenach

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

Skład naszego produktu

Skład: sól, papryka słodka, nasiona sezamu, czosnek, cebula, pieprz czarny, pietruszka