Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 02:01

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-do-majonezu-i-jogurtu-40g-p-150.html



Przyprawa do Majonezu i Jogurtu 40g

Cena	**5,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**MPMiesIn014**
Kod EAN	**5902686971351**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa do Majonezu i Jogurtu



Przyprawa do majonezu i jogurtu charakterystyka

Nasza przyprawa do majonezu i jogurtu to starannie skomponowana mieszanka ziół i przypraw, która podkreśli smak Twoich ulubionych dań. Idealnie nadaje się do wzbogacenia sosów, dipów oraz dressingów na bazie majonezu i jogurtu, nadając im wyjątkowy, wyrazisty aromat.

W skład przyprawy wchodzą:

- **Liść kolendry** – świeży, ziołowy akcent, który nadaje lekkiej, cytrusowej nuty.
- **Sól** – podkreśla smak wszystkich składników, wydobywając ich pełnię.
- **Czosnek** – intensywny, ostry smak, który dodaje charakteru.
- **Cebula** – delikatna słodycz i głębia smaku, idealna do sosów.
- **Pieprz czarny mielony** – lekko pikantna nuta, która harmonijnie łączy całość.

Dzięki tej kompozycji przypraw Twoje sosy zyskają nowy, wyjątkowy smak, idealny do serwowania z sałatkami, przekąskami czy kanapkami.

Zastosowanie w kuchni przyprawy do majonezu i jogurtu

Nasza przyprawa do majonezu i jogurtu to wszechstronny dodatek, który sprawdzi się w wielu potrawach, nadając im wyjątkowy smak i aromat. Jest idealna do:

1. **Sosów i dipów** – Wystarczy dodać przyprawę do majonezu lub jogurtu naturalnego, aby stworzyć błyskawiczny sos do warzyw, mięs, frytek czy pieczywa. Świetnie sprawdzi się jako dip do przekąsek na przyjęciach.

2. **Dressingów do sałatek** – Z tą przyprawą szybko przygotujesz pyszny, kremowy dressing do sałatki. Połącz majonez lub jogurt z przyprawą i odrobiną soku z cytryny lub oliwy, aby uzyskać świeży i aromatyczny sos do warzywnych kompozycji.

3. **Kanapek i burgerów** – Podkręć smak swoich kanapek, burgerów lub wrapów, dodając przyprawiony majonez lub jogurt. Przyprawa wzbogaci zarówno klasyczne, jak i bardziej wyszukane połączenia składników.

4. **Marynat** – Przyprawa świetnie nadaje się również do marynowania mięs. Wymieszaj ją z jogurtem naturalnym, aby uzyskać aromatyczną, łagodną marynatę do drobiu lub wieprzowiny.

5. **Zapiekanki i dania na ciepło** – Dodaj przyprawę do jogurtu lub majonezu i użyj jako kremowej bazy do zapiekanek warzywnych lub mięsnych. Możesz również wzbogacić nią farsze do pierogów lub naleśników.

Dzięki tej przyprawie, proste dania nabiorą nowego, oryginalnego smaku. Idealna zarówno do codziennego gotowania, jak i na specjalne okazje.

Jak zrobić majonez?

Majonez to zimna emulsja stosowana jako sos lub jako przyprawa. Powstaje przez zmieszanie żółtek i oleju, a następnie doprawia się go różnymi kombinacjami octu, musztardy, ziół i przypraw. W tym procesie warto spróbować użyć naszej przyprawy która zmieni smak produktu nie do poznania. Można przyprawę dodać też do gotowego produktu dostępnego w sklepie. Majonez jest często używany jako baza do sosów do sałatek typu śmietankowego.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Francuskie grzanki serowe to prosty przepis, który mogą przygotować nawet dzieci. Idealnie opieczony chleb z roztopionym serem, klasyczna kanapka, którą można połączyć z wieloma różnymi dodatkami, aby uzyskać pyszny posiłek. Jest to wspaniały dodatek do każdego dania Czytaj dalej....

Skład naszego produktu

Skład: Kolendra liść, Czosnek, Cebula, Pieprz Czarny Mielony, Sól

Informacja o alegrenach

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