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

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-do-miesa-mielonego-40g-p-71.html



Przyprawa do Mięsa Mielonego 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies038**
Kod EAN	**5902686970781**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa do Mięsa Mielonego

Przyprawa do mięsa mielonego charakterystyka



Mięso mielone do doskonała baza do przyrządzenia wielu atrakcyjnych posiłków. Przy odrobinie wyobraźni i przeciętnych umiejętnościach kulinarnych można wyczarować z mięsa mielonego pyszne dania. Wszyscy pamiętamy doskonale smak tradycyjnych kotletów mielonych z mięsa wołowo-wieprzowego. Przyprawa do mięsa mielonego firmy Marco Polo nada twojemu mięsu niezapomniany smak i aromat, oraz wzbogaci je o niezapomniane doznania kulinarne.

Przyprawa do mięsa mielonego składniki

Nasza starannie dobrana kompozycja składników to gwarancja wyśmienitego doświadczenia kulinarne, które zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Składniki:

1. **Czosnek:** Dodaje intensywnego i głębokiego smaku, wzbogacając aromat mięsa mielonego.
2. **Marchewka:** Działa łagodząco i nadaje lekko słodki posmak, równocześnie dodając nuty kolorystyczne mięsu mielonemu.
3. **Cebula:** Zapewnia słodkawą nutę i delikatność, tworząc solidną podstawę smakową dla mięsa mielonego.
4. **Papryka słodka:** Przyjemnie słodka i aromatyczna, nadaje potrawie wyważony smak.
5. **Kolendra:** Dodaje świeżości i delikatnego cytrusowego posmaku.
6. **Gorczyca:** Przyjemnie ostra, nadaje potrawie charakteru.
7. **Chilli:** Daje potrawie pikantnego kopa, idealnego dla miłośników ostrego jedzenia.
8. **Pieprz czarny:** Zapewnia intensywność smaku i delikatną pikantność mięsu mielonemu.
9. **Majeranek:** Dodaje lekkiego, ziołowego aromatu, idealnego do mięsa mielonego.

10. **Kozieradka:** Nadaje potrawie subtelnego, orzechowego smaku.
11. **Tymianek:** Działa pobudzająco na zmysły, dodając wyjątkowy bukiet.
12. **Ziele angielskie:** Nadaje potrawie głęboko korzenny smak.
13. **Pietruszka:** Dodaje świeżości i lekkiego ziołowego posmaku.
14. **Sól:** Wzbogaca smak potrawy, równoważąc i podkreślając pozostałe składniki.

Nasza mieszanka przypraw do mięsa mielonego to doskonały sposób na podkreślenie naturalnego smaku mięsa, tworząc równowagę pomiędzy słodyczą, ostrym pikantnym smakiem a bogactwem ziół. Stworzona z myślą o pasjonatach kulinarnych przygód, nasza mieszanka pozwoli Ci zaskakiwać smakoszy unikalnymi i aromatycznymi potrawami. Odkryj sztukę gotowania z naszymi przyprawami i spraw, by Twoje dania stały się prawdziwym dziełem sztuki kulinarnej.

Przepis na mięso mielone z warzywną nutą

Oto prosty przepis na smaczne danie z użyciem przyprawy do mięsa mielonego:

Kotlety mielone z warzywną nutą

Składniki:

- 500 g mięsa mielonego (wołowo-drobiowe, wieprzowe lub mieszane)
- 1 cebula, drobno posiekana
- 1 marchewka, starta na tarce o grubych oczkach
- 2 ząbki czosnku, przeciśnięte
- 1 papryka słodka, pokrojona w małą kostkę
- 2 łyżki posiekanej pietruszki
- 1 jajko
- 2 łyżki bułki tartej
- 1 łyżka naszej mieszanki przypraw do mięsa mielonego
- Sól i pieprz do smaku
- Olej do smażenia

Instrukcje:

1. **Przygotowanie mięsa:**
    - W dużej misce połącz mięso mielone, cebulę, marchewkę, czosnek, paprykę słodką, pietruszkę, jajko oraz bułkę tartą.
    - Dodaj 1 łyżkę mieszanki przypraw do mięsa mielonego.
    - Dopraw solą i pieprzem według własnych preferencji.
2. **Formowanie kotletów:**
    - Zwilż ręce wodą, aby łatwiej formować kotlety.
    - Z powstałej masy formuj nieduże kotlety, nadając im owalny kształt.
3. **Smażenie kotletów:**
    - Na patelni rozgrzej olej na średnim ogniu.
    - Smaż kotlety z obu stron na złoty kolor, aż będą dobrze przypieczone i gotowe w środku (około 4-5 minut z każdej strony).
4. **Podawanie:**
    - Kotlety mielone podawaj z ulubionymi dodatkami, takimi jak ziemniaki, ryż, czy sałata.
    - Posyp je dodatkową porcją mieszanki przypraw do mięsa mielonego przed podaniem dla intensyfikacji
    - smaku.



Ten przepis zapewni Ci soczyste i aromatyczne kotlety mielone z delikatną warzywną nutą, która doskonale podkreśli smak mięsa. Mieszanka przypraw do mięsa mielonego nada potrawie głęboki smak i aromatyczne bogactwo. Smacznego!

Skład naszego produktu

Skład: sól, pieprz czarny, papryka słodka, chili, czosnek, ziele angielskie, gałka muszkatołowa, goździki, cebula, marchew, majeranek, tymianek, gorczyca, kolendra, seler nać

Informacja o alegrenach

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