Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 15:56

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-zatar-40g-p-59.html



Przyprawa Zatar 40g

Cena	**5,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMiesIn061**
Kod EAN	**5902686970859**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa Zatar



Zatar to wyjątkowa przyprawa pochodząca z Bliskiego Wschodu, która zachwyca nie tylko swoim intensywnym smakiem, ale także aromatem. Składniki, które tworzą tę mieszankę, są starannie dobrane, aby stworzyć niepowtarzalny bukiet smakowy. W skład Zataru wchodzi sumak, który nadaje mu lekko kwaśny, cytrusowy posmak, idealnie uzupełniający pozostałe składniki. Sezam biały dodaje delikatnej nuty orzechowej oraz tekstury, nadając przyprawie charakterystyczny chrupiący element. Natomiast rozmaryn nadaje Zatarowi swoisty aromat, który przenosi nas do gorących, śródziemnomorskich ogrodów.

Kombinacja tych trzech składników tworzy niezwykle zbalansowaną mieszankę, która doskonale sprawdza się jako dodatek do wielu potraw. Od tradycyjnych chlebków pita po dania mięsne i sałatki, Zatar nadaje każdej potrawie wyjątkowy smakowy akcent, który zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Jego uniwersalność sprawia, że jest niezastąpiony w kuchni, inspirując do tworzenia nowych, kulinarnych dzieł sztuki.

Zatar zastosowanie w kuchni

Zatar jest przyprawą pochodzącą z kuchni Bliskiego Wschodu. Spotkać ją można również w kuchni izraelskiej i tureckiej. Przyprawa ta ma bardzo wszechstronne zastosowanie. Można go dodać do niemal wszystkich potraw. Zatar doskonale sprawdzi się jako marynata *do* mięsa z kurczaka, jagnięciny czy ryb. Posypane zatarem pieczone ziemniaki czy grillowana cukinia smakują wręcz wyśmienicie. Jest to również świetna przyprawa do kanapek, grzanek i humusu – pasty z ciecierzycy. Zatar można też spotkać w deserach pochodzących z regionu Izraela i Syrii.



Smażony kurczak z dodatkiem przyprawy zatar

Charakterystyka składników przyprawy zatar

Charakterystyka poszczególnych składników mieszanki przyprawowej zatar:

1. **Sumak**:
    - **Smak**: Posiada lekko kwaśny, cytrusowy smak z delikatną nutą owocową.
    - **Aromat**: Charakteryzuje się intensywnym, świeżym zapachem, przypominającym soczyste owoce.
    - **Korzyści zdrowotne**: Bogaty w antyoksydanty, witaminę C i błonnik, co sprawia, że sumak może wspomagać zdrowie układu odpornościowego oraz trawiennego.

2. **Sezam biały**:
    - **Smak**: Ma delikatny, orzechowy smak z subtelnym posmakiem słodyczy.
    - **Aromat**: Charakteryzuje się lekkim, przyjemnym aromatem orzechów.
    - **Korzyści zdrowotne**: Jest źródłem białka, błonnika, minerałów (takich jak wapń, magnez, żelazo) oraz zdrowych kwasów tłuszczowych.

3. **Rozmaryn**:
    - **Smak**: Posiada intensywny, ziołowy smak z lekką nutą żywicy.
    - **Aromat**: Jest wyraźnie ziołowy, świeży i aromatyczny.
    - **Korzyści zdrowotne**: Rozmaryn zawiera przeciwutleniacze oraz związki roślinne, które mogą wspierać zdrowie układu krążenia, a także mieć właściwości przeciwzapalne i przeciwbakteryjne.



Składniki mieszanki zatar

Te trzy składniki, kiedy są połączone w proporcjach odpowiednio dobranych do receptury zatar, tworzą harmonijną mieszankę o złożonym smaku i aromacie, idealną do dodania charakteru wielu potrawom.

Skąd pochodzi mieszanka zatar?



Pochodzenie mieszanki zatar

Zatar, znany również jako za'atar, to przyprawa pochodząca głównie z regionu Bliskiego Wschodu, który obejmuje kraje takie jak Liban, Syria, Izrael, Jordania i Palestyna. Mieszanka ta jest bardzo popularna w kuchniach tych regionów od setek lat. Nazwa "zatar" odnosi się zarówno do rośliny o nazwie tymianek (Origanum syriacum), która jest głównym składnikiem tej mieszanki, jak i do samej mieszanki przyprawowej, która może zawierać różne składniki, takie jak sumak, sezam, sól i inne zioła. Zatar ma bogatą historię kulinarną i jest szeroko wykorzystywany do aromatyzowania różnych potraw, włączając w to chleb pita, mięsa, sałatki, a nawet oliwki i sery.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Kurczak zatar z pieczonymi ziemniakami oraz serem fetą to pyszny przepis na danie z nutką bliskiego wschodu jaką daje przyprawa zatar. Te pyszne danie z pewności zaskoczy nie jednego miłośnika orientalnych smaków. Mieszanka przypraw zatar na bazie sumaku to wspaniały dodatek, który każdy kucharz powinien mieć w swojej kuchni. Czytaj dalej....



Pieczone buraki z orientalną przyprawą zatar to wspaniała przystawka obiadowa, która zaskoczy nie jedno podniebienie. Bardzo prosta w przygotowaniu a do tego smak zataru który w polskiej kuchni jest bardzo unikatowy ze względu na swój skład czyli sumak. Danie te może również być głównym posiłkiem, zwłaszcza dla ludzi lubiących zdrowe jedzenie. W Polsce burak jest bardzo popularny dlatego nie powinieneś mieć oporu w przygotowaniu tego przepisu. Czytaj dalej....

Skład naszego produktu

Skład: sumak, sezam, rozmaryn

Informacja o alegrenach

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