Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:37

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/slodkie-chili-40g-p-289.html



Słodkie Chili 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies024**
Kod EAN	**5902686972037**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Słodkie Chili



Słodkie chili charakterystyka

Mieszanka Przypraw Słodkie Chili to wyjątkowe połączenie smaków, które doda Twoim potrawom niepowtarzalnego aromatu i delikatnej pikanterii. Starannie dobrane składniki tworzą harmonijną kompozycję, idealną do różnych dań kuchni międzynarodowej.

Skład:

- **Chili** - dodaje wyrazistej, pikantnej nuty, która podkreśla charakter mieszanki.
- **Kminek Mielony** - wprowadza ciepły, lekko orzechowy aromat, który idealnie balansuje ostrość chili.
- **Chili Płatki** - wzmacniają pikantność, a jednocześnie nadają mieszance atrakcyjny wygląd.
- **Oregano** - zapewnia ziołowy, lekko cytrusowy smak, który wzbogaca profil smakowy przyprawy.
- **Czosnek Granulowany** - dodaje głębi i wyrazistości, komponując się z pozostałymi składnikami.
- **Cukier Brązowy** - delikatnie słodzi, równoważąc ostrość i dodając karmelowego posmaku.

Słodkie chili zastosowanie w kuchni

Mieszanka przypraw słodkie chili to wyrafinowane połączenie ostrych papryczek i słodyczy. Jest doskonałym uzupełnieniem dań kuchni orientalnej. Psuje do smażonego ryżu, ryby w tempurze, kurczaka w cieście i innych potraw rodem z Azji. Oprócz tego świetnie podkreśla smak

smażonych krewetek i dań z makaronem ryżowym.



Krakersy i Dip z dodatkiem sosu pomidorowego i słodkiego chili

Mieszanka Przypraw Słodkie Chili to wszechstronny dodatek, który może odmienić smak wielu potraw. Oto kilka propozycji, jak można wykorzystać tę wyjątkową kompozycję przypraw w kuchni:

1. Marynaty do Mięs i Ryb

- **Kurczak**: Przyprawa idealnie nadaje się do marynowania piersi, udźców czy skrzydełek. Wystarczy wymieszać ją z oliwą, sokiem z cytryny lub limonki i odrobiną soli, a następnie natrzeć mięso i odstawić na kilka godzin przed grillowaniem lub pieczeniem.
- **Ryby**: Szczególnie dobrze komponuje się z łososiem, tuńczykiem czy dorszem. Przyprawa podkreśla naturalny smak ryb, dodając im lekko pikantnego charakteru z nutą słodyczy.

2. Sosy i Dipy

- **Sos do makaronu**: Dodaj Mieszankę Przypraw Słodkie Chili do sosu pomidorowego lub śmietanowego, aby nadać mu głębi smaku i delikatnej pikanterii.
- **Dipy**: Mieszankę można wymieszać z jogurtem greckim, śmietaną lub majonezem, tworząc aromatyczny dip do warzyw, nachosów czy chipsów.

3. Przyprawianie Warzyw

- **Pieczone warzywa**: Posyp mieszanką przypraw pokrojone w kostkę warzywa, takie jak ziemniaki, marchew, papryka czy cukinia, a następnie upiecz je w piekarniku. Mieszanka doda im wyjątkowego smaku i aromatu.
- **Sałatki**: Dodaj odrobinę mieszanki do oliwy i octu balsamicznego, aby stworzyć pikantny dressing do sałatek.

4. Dania z Grilla

- **Grillowane warzywa i owoce**: Mieszanka świetnie nadaje się do grillowania warzyw oraz owoców, takich jak ananas czy brzoskwinie. Posyp nimi produkty przed umieszczeniem na grillu.
- **Mięsa**: Przyprawą można natrzeć steki, kotlety czy szaszłyki, aby wzbogacić ich smak i nadać im niepowtarzalnego aromatu.

5. Dania Azjatyckie i Meksykańskie

- **Tacos i burritos**: Dodaj Mieszankę Przypraw Słodkie Chili do mięsa mielonego, fasoli lub warzyw, które będą wypełnieniem tacos czy burritos.
- **Stir-fry**: Użyj mieszanki podczas smażenia mięsa i warzyw na dużym ogniu, aby uzyskać smakowite i aromatyczne danie w stylu

azjatyckim.

6. Zupy i Gulasze

- **Zupy krem**: Dodaj przyprawę do zup kremowych, takich jak zupa z dyni, marchewki czy soczewicy, aby nadać im pikantny, słodkawy smak.
- **Gulasze**: Wzbogacaj nią gulasze mięsne i warzywne, aby uzyskać pełniejszy i bardziej złożony smak.



Krem z dyni przyprawiony słodkim chili

Mieszanka Przypraw Słodkie Chili to doskonały sposób na wprowadzenie nowych smaków do codziennych potraw. Dzięki niej każde danie może stać się kulinarnym arcydziełem, które zachwyci zarówno domowników, jak i gości.

Słodkie chili właściwości zdrowotne

Słodkie chili i jej główny składnik chilli jest dobrym źródłem przeciwutleniaczy. Ma bardzo dużą zawartość witaminy C, jest również bogate w witaminę A, a także minerały, takie jak żelazo i potas.

Skąd pochodzi mieszanka przypraw słodkie chili?

Mieszanka przypraw "słodkie chili" jest wynikiem globalnej fuzji smaków i aromatów, które zyskały popularność w wielu kuchniach świata. Jej unikalna kompozycja została stworzona w nowoczesnych kuchniach, by dodać potrawom słodko-pikantnego charakteru. Przepis na tę mieszankę może różnić się w zależności od regionu i indywidualnych upodobań kulinarnych, co sprawia, że jest to produkt o naprawdę międzynarodowym charakterze.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Zupa chili z kurczakiem, podawana z pikantnym kruszonym serem pleśniowym jest wyśmienitym pomysłem na obiad. Nasz przepis jest przepyszny i na pewno wrócisz do niego nie raz. Trzeba też pamiętać o tym że jest bardzo zdrowy! Nasza zupa doprawiona czosnkiem, kminkiem, papryką o oczywiście duża ilością naszego ulubionego sosu harissa. Pamiętaj żeby powoli dodawać sos i sprawdzać za każdym razem poziom ostrości aby był odpowiedni dla Twoich kubków smakowych. Czytaj dalej....

Skład naszego produktu

Skład: Chili, Papryka Słodka, Pieprz Biały, Imbir, Gałka Muszkatołowa, Kolendra, Goździk, Kmin Rzymski, Sól, Cukier Trzcinowy, Czosnek.

Informacja o alegrenach

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