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

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/teksanska-karkowka-40g-p-200.html



Teksańska Karkówka 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMiesIn015**
Kod EAN	**5902686971382**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Teksańska Karkówka

Teksańska karkówka charakterystyka

Teksańska Karkówka to aromatyczna mieszanka przypraw, idealnie nadająca się do przygotowania tego też mięsa. Produkt naszej firmy nada Twojej karkówce niepowtarzalny smak, soczystość oraz kruchość. Żeby osiągnąć jeszcze lepszy efekt możesz zamarynować mięso w naszej przyprawie.

Przyprawa Teksańska Karkówka to doskonała kompozycja smaków inspirowana klasycznymi przepisami prosto z Teksasu, stworzona z myślą o miłośnikach soczystego i aromatycznego mięsa. W jej skład wchodzą starannie dobrane składniki, które razem tworzą idealną mieszankę do przyrządzenia karkówki.

Skład:

- **Papryka Słodka** – wprowadza delikatną, ciepłą słodycz.
- **Pieprz Czarny Mielony** – dodaje pikantności i złożoności smaku.
- **Sól** – podkreśla wszystkie smaki i nadaje wyrazistości.
- **Cukier Brązowy** – zapewnia lekko karmelowy posmak i balansuje ostrość.
- **Czosnek Granulowany** – wprowadza głęboki, intensywny aromat.
- **Cebula Mielona** – dodaje delikatnej słodyczy i pełni smaku.
- **Chilli Mielone** – dodaje ostrości, charakterystycznej dla kuchni teksańskiej.

Przyprawa ta doskonale nadaje się do karkówki, nadając jej wyrazisty, pełen charakteru smak z nutą słodyczy i pikantności. Idealna do grillowania, pieczenia czy duszenia, przenosi każde danie w klimat gorącego Teksasu. To must-have dla każdego, kto pragnie, aby jego karkówka stała się kulinarnym hitem.

Zastosowanie przyprawy teksańska karkówka w kuchni

Przyprawa Teksańska Karkówka to wszechstronna mieszanka, która doskonale sprawdzi się w kuchni, szczególnie w daniach mięsnych. Jej bogaty smak i aromat sprawiają, że idealnie nadaje się do przygotowania różnorodnych potraw.

- **Grillowanie**: Wystarczy natrzeć karkówkę przyprawą, a następnie grillować na wolnym ogniu. Przyprawa wnika w mięso, nadając mu głęboki smak i aromat. Można ją również wykorzystać do innych mięs, takich jak żeberka, kurczak czy wołowina.

- **Pieczenie**: Przed pieczeniem karkówki w piekarniku warto natrzeć mięso przyprawą i pozostawić na kilka godzin, aby smaki mogły się w pełni wchłonąć. Dzięki temu karkówka będzie soczysta i pełna teksańskiego charakteru.

- **Duszenie**: Dodaj przyprawę do duszonej karkówki, aby wzbogacić sos o pikantny i lekko słodki aromat. Przyprawa sprawi, że danie będzie bardziej wyraziste i zyska głębszy smak.
- **Marynowanie**: W połączeniu z olejem lub jogurtem naturalnym, przyprawa doskonale sprawdzi się jako baza do marynaty. Taka marynata nadaje się zarówno do karkówki, jak i innych mięs, które po zamarynowaniu staną się jeszcze bardziej soczyste i aromatyczne.
- **Szybkie smażenie**: Przyprawę można użyć do szybkiego doprawienia mięsa na patelni. Świetnie komponuje się z wieprzowiną, ale także z kurczakiem i wołowiną, nadając im teksańskiego charakteru.

Przyprawa Teksańska Karkówka to niezbędnik w kuchni każdego miłośnika intensywnych, głębokich smaków. Dodaje potrawom wyjątkowego charakteru, sprawiając, że stają się one prawdziwym kulinarnym przeżyciem.



Karkówka marynowana w przyprawie Marco Polo

Skąd pochodzi przyprawa Teksańska karkówka ?

Przyprawa Teksańska Karkówka inspirowana jest kuchnią amerykańską, a konkretnie teksańską tradycją kulinarną. Teksas, stan położony w południowej części Stanów Zjednoczonych, słynie ze swojej unikalnej kuchni, która łączy wpływy meksykańskie, kowbojskie, południowe oraz tradycje barbecue.

Teksańska kuchnia, a zwłaszcza styl barbecue, charakteryzuje się używaniem intensywnych przypraw, które nadają mięsu głęboki smak i aromat. Przyprawa do karkówki nawiązuje do tych tradycji, łącząc typowe składniki, takie jak papryka, chilli, czosnek i brązowy cukier, które są powszechnie stosowane w teksańskich marynatach i mieszankach przypraw do mięsa.

W ten sposób, choć przyprawa Teksańska Karkówka może być produkowana w różnych miejscach na świecie, jej korzenie sięgają właśnie teksańskich tradycji kulinarnych.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....

Kiedy chcesz przygotować gulasz, tradycyjnie myślisz, że jest potrawa węgierska. Niemiecka wersja gulaszu jest pełna smaku który powinieneś spróbować. Tak naprawdę oba są świetne, ale ten obfity niemiecki nie przypomina w ogóle tego węgierskiego. To więcej niż gulasz – to przeżycie i smakuje lepiej, niż potrafię to opisać. To jedno z tych dań, które można jeść po prostu z kromką chleba bądź bułką. Czytaj dalej....

Czytaj więcej

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: Papryka Słodka, Pieprz Czarny Mielony, Sól, Cukier Brązowy,Czosnek Granulowany, Cebula Mielona, Chilli