Dane aktualne na dzień: 01-11-2026 18:23

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/ziola-prowansalskie-40g-p-58.html



Zioła Prowansalskie 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies042**
Kod EAN	**5902686970880**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Zioła Prowansalskie



Zioła Prowansalskie zastosowanie

Zioła prowansalskie to dobry dodatek do każdej potrawy z regionu Morza Śródziemnego, w szczególności zmieszane z oliwą z oliwek pasują do fileta z kurczaka, ryby, pomidorów i pieczonych ziemniaków. Zioła dodawane do sosów, pizzy oraz posypywane są nimi kebaby przed pieczeniem. Mieszanka ta bardzo często stosowana jest w dietach bezsolnych.

Czy można zastąpić ziołami prowansalskimi przyprawę włoską?

Zioła Prowansalskie nadają się jako substytut włoskiej przyprawy. Najlepsza mieszanka ziół prowansalskich jest ta nie zawierająca lawendy. Jednak najlepszą opcją, aby zastąpić przyprawę włoską, jest zrobienie własnego, mieszając różne suszone zioła z domieszką papryki słodkiej i soli.

Co zawierają zioła prowansalskie?

Zioła prowansalskie to aromatyczna mieszanka suszonych prowansalskich ziół i przypraw które występują na terenie tych ziem francuskich. Tradycyjnie zawierają tymianek, bazylię, rozmaryn, estragon, cząber, majeranek, oregano i bardzo często lawendę. Zioła prowansalskie są

najczęściej używane w kuchni francuskiej, chociaż smaki dobrze komponują się również z kuchnią śródziemnomorską.

Zioła prowansalskie zastosowanie w kuchni

Zioła prowansalskie to mieszanka aromatycznych ziół, które mają swoje korzenie w kuchni prowansalskiej, regionu Francji. Ta mieszanka jest znakomitym dodatkiem do wielu potraw, nadając im charakterystyczny, śródziemnomorski smak. Oto kilka sposobów, w jakie można wykorzystać przyprawę zioła prowansalskie w kuchni:

1. **Dania mięsne**: Zioła prowansalskie doskonale nadają się do przygotowywania mięs, takich jak kurczak, wołowina czy jagnięcina. Można nimi posypać mięso przed pieczeniem lub grillowaniem lub dodać do marynaty, by wzbogacić smak.
2. **Potrawy z ryb**: Ta mieszanka ziół dodaje wyrazistego smaku do potraw z ryb, takich jak pieczony łosoś, duszona dorada czy grillowana morszczuk. Można posypać nią ryby przed pieczeniem lub dodać do sosów.
3. **Sałatki**: Dodając zioła prowansalskie do sałatek, można podkręcić ich smak. Jest to świetny sposób na urozmaicenie zielonych sałatek i dodanie im nutki śródziemnomorskiego smaku.
4. **Pasty i sosy**: Mieszanka ziół prowansalskich doskonale komponuje się z pomidorami, oliwą i czosnkiem, dlatego jest idealnym dodatkiem do past pomidorowych, sosów do makaronu czy dipów.
5. **Ratatouille**: Klasyczne danie z prowansalskimi warzywami, takie jak bakłażany, cukinia i pomidory, nabiera wyjątkowego smaku dzięki ziołom prowansalskim.
6. **Pieczenie**: Dodanie ziół prowansalskich do pieczonej bagietki, chleba czy domowych bułek nadaje im aromatu i głębi smaku.
7. **Zupy i gulasze**: Ta przyprawa doskonale pasuje do dań jednogarnkowych, takich jak gulasze, zupy lub duszone potrawy. Dodaje im wyrazistego smaku i aromatu.
8. **Pieczone warzywa**: Zioła prowansalskie są doskonałym dodatkiem do pieczonych warzyw, takich jak ziemniaki, marchew czy cebula. Można je posypać mieszanką przed pieczeniem lub dodać na koniec jako wykończenie.

Zioła prowansalskie są wszechstronną przyprawą, która może znacznie urozmaicić smak wielu potraw. Ich śródziemnomorski charakter dodaje potrawom aromatu i pasuje do różnorodnych składników, od mięs po warzywa. Ta mieszanka ziół to świetny sposób na przeniesienie trochę francuskiego smaku do codziennych dań.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....

Słoneczna sałatka pomidorowa z czerwoną cebulą i ziołami nie może być nic prostszego w wykonaniu. Jej smak zawsze będzie Ci przypominać słoneczne weekendowe śniadania. Zacznij od cienkiego pokrojenia czerwonej cebuli i namoczenia jej w zimnej wodzie – to złagodzi ostrość cebuli. Następnie pokrój pomidory na grube plastry i połączysz je z ziołami. Możesz użyć tutaj swojego ulubionego dobrego zioła — bazylii, kolendry, koperku, pietruszki lub mieszanki ziaren do sałatek — wszystko działa równie dobrze w tym przepisie. Czytaj dalej....

Skład naszego produktu

Skład: oregano, majeranek, bazylia, cząber, rozmaryn, tymianek

Informacja o alegrenach

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