Dane aktualne na dzień: 25-11-2026 18:00

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/zloty-kurczak-40g-p-304.html



Złoty Kurczak 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies034**
Kod EAN	**5902686971696**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa Złoty Kurczak



Przyprawa złoty kurczak charakterystyka

Aby mięso z kurczaka nie było suche i bez smaku, należy je odpowiednio zamarynować. Przyprawa do kurczaka firmy Marco Polo nadaje mięsu wyśmienity smak oraz wspaniały złocisty kolor.

Nasza przyprawa "Złoty Kurczak" to doskonały sposób na podkreślenie smaku każdego dania z drobiu. Zręcznie zbalansowana mieszanka naturalnych składników dodaje głębi i intensywności, tworząc wyjątkowy aromatyczny bukiet. Każda łyżeczka tej przyprawy otwiera wrota do kulinarnej podróży.

Główne składniki tej wyjątkowej mieszanki to:

- **Sól**: Źródło równowagi smaku, podkreśla naturalny smak kurczaka.
- **Papryka Słodka**: Dodaje delikatnej słodyczy i koloru.
- **Czosnek**: Zapewnia głęboki, pikantny smak.
- **Kolendra**: Nadaje nutę cytrusowej świeżości.
- **Kurkuma**: Dodaje intensywności i pięknego złotego koloru.
- **Kozieradka**: Oferuje delikatną, orzechową nutę.
- **Chili**: Daje przyjemne ciepło i wyrazisty smak.

- **Gałka Muszkatołowa**: Dodaje ciepła i aromatu.
- **Cynamon**: Nadaje subtelnej słodyczy i wyjątkowego aromatu.
- **Kmin Rzymski**: Zapewnia lekko pikantny posmak.
- **Goździk**: Dodaje głębi i bogactwa smaku.
- **Imbir**: Oferuje nutę świeżości i lekkiej ostrości.

Nasza przyprawa Złoty Kurczak jest idealna do marynowania, doprawiania lub używania jako sucha panierka przed smażeniem. Odkryj tajniki kuchni z naszą przyprawą, która wzmocni smak każdego dania z kurczaka. Gotuj ze smakiem dzięki naszej Przyprawie Złoty Kurczak!

Geneza powstania nazwy złoty kurczak

Geneza powstania nazwy przyprawy jest złocista skórka która po zastosowaniu tego produktu powstaje podczas smażenia mięsa. Na tą barwę ma wpływ między innymi skład przyprawy który opiera się na papryce i kurkumie.

Czy przyprawa złoty kurczak nadaje się tylko do kurczaka?

Przyprawa ta nadaje się bardzo dobrze do każdego rodzaju mięs grilowanych. Doskonale komponuje się z rybami jak i sałatkami warzywnymi! Trzeba pamiętać że większość dostępnych tego rodzaju produktów na rynku zawiera glutaminian monosodowy którego szkodliwość jest powszechnie znana.

Zastosowanie w kuchni przyprawy złoty kurczak

Przyprawa "Złoty Kurczak" to wszechstronny dodatek kulinarny, który doskonale komponuje się z różnorodnymi potrawami. Oto kilka sposobów, w jakie można używać tej przyprawy w kuchni:

1. **Marynowanie Kurczaka**: Przyprawa "Złoty Kurczak" świetnie nadaje się do marynowania kurczaka przed pieczeniem lub grillowaniem. Wystarczy wymieszać przyprawę z oliwą lub jogurtem naturalnym, a następnie zamarynować mięso przez kilka godzin lub na noc. Zapewni to głęboki smak i aromatyczne bogactwo potrawy.



Zamarynowany kurczak w przyprawie Marco Polo złoty kurczak wyciągnięty z piekarnika

2. **Doprawianie Potraw**: Dodaj odrobinę "Złotego Kurczaka" do zup, gulaszy, potraw jednogarnkowych, curry lub sosów. Ta mieszanka przypraw doda głębi smaku i lekko pikantnego aromatu, idealnie pasując do potraw z drobiu.

3. **Sucha Panierka do Kurczaka**: Przed smażeniem kurczaka na patelni lub w piekarniku, obtocz kawałki mięsa w mieszance "Złotego Kurczaka" po wymieszaniu jej z bułką tarta. To dodaje chrupiącej warstwy i intensywnego smaku.

4. **Grillowana Lub Pieczona Kurczak**: Gdy przygotowujesz grillowanego lub pieczonego kurczaka, posyp delikatnie "Złotym Kurczakiem" przed pieczeniem. To nada mięsu piękny kolor i wzmocni jego smak.



Kurczak grillowany w przyprawie Marco Polo złoty kurczak

5. **Dodatek do Sałatek lub Dipów**: Wymieszaj "Złotego Kurczaka" z jogurtem greckim lub majonezem, aby uzyskać aromatyczny sos do sałatek lub dipów na imprezy.

6. **Wzbogacanie Ryzu lub Kaszy**: Dodaj odrobinę przyprawy do gotującego się ryżu lub kaszy, aby nadać im głębi smaku i przyjemnego aromatu.

7. **Dodatkowy Smak do Pieczywa**: Posyp delikatnie "Złotym Kurczakiem" domowe pieczywo lub paluszki chlebowe przed pieczeniem dla unikalnego smaku.



Pieczone paluszki chlebowe w przyprawie Marco Polo złoty kurczak

Przyprawa "Złoty Kurczak" jest niezastąpionym elementem w kuchni, który pozwoli Ci eksperymentować z różnorodnymi potrawami, dodając im wyjątkowego aromatu i smaku. Spróbuj go dzisiaj i odkryj nowe możliwości kulinarne!

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Kurczak po mongolsku to szybki i pyszny przepis na kurczaka. Jego smak jest zarówno słodki, jak i pikantny. Bardzo smaczna alternatywa dla klasycznego kurczaka w złocistej skórce do którego przyprawę możecie kupić TUTAJ . Kurczak po mongolsku nazywa się tak nie ze względu na smak tylko metodę przygotowania. Zamiast gotować go na patelni, kurczaka wrzuca się do mąki kukurydzianej i pozostawia na kilka minut. Mąka ta zmiękcza mięso i sprawia, że jest aksamitne i wilgotne - pyszne! Następnie kurczaka dodaje się na patelnię, gotuje z imbirem, czosnkiem i prostym sosem z sosu sojowego, bulionu drobiowego lub bulionu bez chemii (przyprawa wegetariańska), brązowego cukru i dodatku prażonego oleju sezamowego. Czytaj dalej....

Chrupiący kotlet z piersi kurczaka w panierce panko jest to łatwy do zrobienia i bardzo smaczny posiłek. Smażone danie na złoty kolor to idealny przepis na rodzinny obiad. Kurczaka jest stałym elementem naszej diety. Warto doprawiać bułkę tartą i mąkę ziołami oraz przyprawami, ale nawet doprawiona solą i pieprzem smakuje wyśmienicie. Czytaj dalej....

Skład naszego produktu

Skład: Sól,Papryka Słodka, Czosnek, Kolendra, Kurkuma, Kozieradka, Chili,Gałka Muszkatołowa,Cynamon,Kmin Rzymski,Goździk,Imbir

Informacja o alergenach

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