

Adzika 1kg bardzo Ostra!!!!!!



Cena	24,77 zł
Numer katalogowy	13925
Kod EAN	05902888111623
Producent	Rafex

Opis produktu

Skład

W skład tej ostrej przyprawy, wchodzi: chili mielone, chili grys, chili nasiona, papryka słodka, sól, kolendra mielona, kolendra liście, majeranek, bazylija, cząber, liść laurowy, czosnek, pomidor proszek, cukier, cebula.

Charakterystyka

Specjał z kuchni kaukaskiej, oryginalnie oznaczający specjalny sos z papryki (czerwony z dojrzałej, zielony z niedojrzałej), niezwykle popularny w Rosji, Abchazji, Turcji czy Gruzji. Nasza przyprawa doda smaku tradycyjnemu specjałowi kuchni Wschodu bądź doprawi europejską wersję sosu z dodatkiem pomidorów tak, by przypominał wersję pierwotną.

Zastosowanie lub przepis

Sos adzika po polsku

Składniki:

:

2 kg pomidorów

1 kg czerwonej papryki

2 papryczki chili

3 cebule

Główka czosnku

Pół kg marchewki

Pół kg kwaśnych jabłek

Przyprawa adzika 3 łyżki

Pół szklanki octu

Pół szklanki oliwy

Pomidory, chili, czosnek, marchew, jabłka i paprykę pokroić w kostkę, wrzucić do jednego garnka, zagotować, po czym dolać ocet i oliwę i przyprawić. Po ok godzinie gotowania na wolnym ogniu zblendować, po zblendowaniu gotować jeszcze minimum pół godziny. Podawać jako dodatek, można zawekować i przechowywać do podawania jako rodzaju ketchupu.

