Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 21:28

Link do produktu: https://rafex.eu/adzika-1kg-bardzo-ostra-p-13925.html

Adżika 1kg bardzo Ostra



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

Opis produktu

Skład

W skład tej ostrej przyprawy, wchodzą: chili mielone, chili grys, chili nasiona, papryka słodka, sól, kolendra mielona, kolendra liście, majeranek, bazylia, 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, Abhazji, 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 adżika 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 adżika 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.