Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 11:49

Link do produktu: https://rafex.eu/anyz-gwiezdzisty-mielony-1-kg-p-15151.html



Anyż Gwieździsty Mielony 1 Kg

Cena	**99,03 zł**
Numer katalogowy	**15151**
Kod EAN	**05902888120762**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

Anyż gwieździsty mielony

Charakterystyka

Anyż nie traci swoich właściwości po zmieleniu i poza walorami smakowymi jest środkiem stosowanym w zwalczaniu wirusów, bakterii czy grzybów — do dziś jest uznawany za jedną z najbardziej wartościowych przypraw. W kuchni jest wykorzystywany przede wszystkim w kuchni indyjskiej, w Polsce używany również do mięs, przysmaków świątecznych na słodko, sałatek owocowych.

Zastosowanie lub przepis

Sałatka owocowa z anyżem

Składniki:
:

2 czerwone grejpfruty,

1 żółty grejpfrut,

2 pomarańcze,

2 jabłka,

2 gruszki,

Ćwierć szklanki soku pomarańczowego,

Ćwierć szklanki syropu klonowego,

3 łyżki anyżu

Sposób przygotowania:

Owoce myjemy, obieramy, kroimy w kostkę, po czym wrzucamy do dużego szklanego pojemnika. Następnie gotujemy syrop klonowy z sokiem owocowym i porcjami anyżu. Po ugotowaniu i ostudzeniu syropu wlewamy go do misy z owocami, całość mieszamy i podajemy na stół.

Ciekawostki

Anyż mielony to świetny dodatek do serów (zwłaszcza kozich czy owczych) oraz przykrawa do nie tylko świątecznych ciast. Czy wiesz, że anyż w starożytności był używany jako waluta?