Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 16:54

Link do produktu: https://rafex.eu/anyzek-biedrzyniec-500-g-p-140.html



# Anyżek biedrzyniec 500 G

| | |
|---|---|
| Cena | **17,00 zł** |
| Numer katalogowy | **140** |
| Kod EAN | **05902888000323** |
| Producent | **Rafex** |

## Opis produktu

Skład

Anyżek

Charakterystyka

Składnik od wieków używany w kuchni, ziołolecznictwie i medycynie. W kuchni dalekiego wschodu popularny jako przyprawa do mięs (zwłaszcza kurczaka i wołowiny) czy sosów, w Polsce używany przede wszystkim w daniach na słodko czy ciastach, także jako przyprawa do kawy i herbaty.

Zastosowanie lub przepis

Polędwiczki wieprzowe w anyżku

**Składniki:**
:

100 ml sosu sojowego

2 łyżki cukru

2 papryczki chili

Imbir 2 łyżki

Sok z cytryny 2 łyżki

Ok 500 gr polędwiczek wieprzowych

Anyżek 2 łyżki

Mix sałat 200 gr

3 cebule

Sposób przygotowania:

Na patelnię wylewamy sos sojowy, cukier, pokrojone w drobną kosteczkę papryczki chili, imbir, sok z limonki i anyż. Całość podgrzewamy przez około 5 minut, czekając aż sos zgęstnieje. Przekrojone na niewielkie kawałki polędwiczki dokładamy na patelnię i dusimy przez 5 minut z każdej strony, aż mięso będzie miękkie. Podajemy na talerze wcześniej przybrane mixem sałat i pokrojoną cebulą.

Ciekawostki

Anyżek jest jedną z ulubionych przypraw wśród osób zajmujących się domową produkcją mocniejszych trunków, zwłaszcza nalewek.