Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 04:11

Link do produktu: https://rafex.eu/anyzek-mielony-1kg-p-141.html



Anyżek Mielony 1kg

Cena	**39,62 zł**
Numer katalogowy	**141**
Kod EAN	**05902888000330**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

Anyżek mielony

Charakterystyka

Przyprawa od wieków stosowana w medycynie, sztuce gotowania i ziołolecznictwie. W kuchni chińskiej czy wietnamskiej jest popularny jako przyprawa do kurczaka i wołowiny, wykorzystuje się go również w produkcji sosów, w Polsce natomiast używany przede wszystkim w daniach na słodko i jako przyprawa do napojów, alkoholi czy dań typowo świątecznych.

Zastosowanie lub przepis

Imbirowy boczek z grilla

Składniki:
:

100 gr boczku

Pół litra bulion rosołowego

1 cebula

2 ząbki czosnku

Imbir łyżka

1oo ml sosu sojowego

Wino wytrawne 2 łyżki

Anyżek mielony 1 gwiazdka

Olej

Boczek umyć i zawinąć w rulon, po czym związać specjalną nitką kuchenną. Zagotować wodę i zanurzone w niej rulony z boczku, po 5 minutach wylać wodę i wlać tam bulion z pozostałymi składnikami: gotować około półtorej godziny. Tak przygotowane kawałki można już grillować: po 5 minut z każdej strony. Podawać gorące.

Ciekawostki

W starożytnym Rzymie używany jako środek zaradczy na brzydki zapach z ust.