Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 16:06

Link do produktu: https://rafex.eu/balatonska-do-mies-1-kg-p-343.html



Balatońska **do mięs** 1 Kg

Cena	**24,77 zł**
Numer katalogowy	**343**
Kod EAN	**05902888001764**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

Papryka płatki, skrobia kukurydziana, proszek pomidorowy, czosnek granulowany, papryka ostra, gorczyca, kminek, pieprz czarny, chili, cząber, ziele angielskie, glutaminian sodu, hydrolizat białkowy

Charakterystyka

Przyprawa balatońska to idealne dopełnienie smaków kuchni węgierskiej: ta aromatyczna mieszanka z wyraźną ostrą nutą wspaniale podkreśli gulasze, wszelkiego rodzaju mięsa, leczo, zapiekanki czy w końcu potrawy z grilla.

Zastosowanie lub przepis

Karkówka po balatońsku

Składniki:
:

1 kg karkówki

Pół kg pieczarek

2 papryki

3 cebule

Zalewa:

1 szklanka wody

6 łyżek octu winnego

Pół szklanki ketchupu

1mały koncentrat pomidorowy

4 łyżki cukru

Czosnek przyprawa do smaku

Przyprawa balatońska 4 łyżki

Pokrojoną karkówkę obtaczamy w mące i obsmażamy, po czym układamy w naczyniu żaroodpornym. Cebulę pokrojoną w duże piórka układamy na karkówce, na samą górę sypiąc drobno posiekane pieczarki i dekorujemy pokrojoną papryką. Mieszamy wszystkie **Składniki:**
zalewy i wylewamy ją do naczynia z wcześniej przygotowanymi warzywami i mięsem. Pieczemy pod przykryciem w temperaturze 160 stopni przez 2 godziny.

Ciekawostki

Balaton to nazwa największego jeziora na Węgrzech, ukochanego przez turystów również z Polski.