

Link do produktu: <https://rafex.eu/berbere-etioipskie-1-kg-p-200759.html>

Berbere Etiopskie 1 Kg



Cena	24,77 zł
Numer katalogowy	RAFEX000654
Kod EAN	05902888136923
Producent	Rafex

Opis produktu

Skład

Cayenne, wędzona słodka papryka, grys czerwonej papryki, kozieradka, goździk, imbir, kurkumą, kardamon, czarny pieprz, kminek, sól morską, kolendra, cynamon i ziele angielskie

Charakterystyka

Berbere to typowa afrykańska przyprawa, charakteryzująca się grubą fakturą i ostro-słodkim smakiem. Używana przede wszystkim jako marynata do mięs, niekiedy jako baza do curry, w postaci pasty stanowi jeden z najbardziej cenionych dodatków do jagnięciny. Ze względu na pikantny smak należy ją stosować z umiarem.

Zastosowanie

Ragout wołowe z berbere

Składniki:

:

200 dag mięsa wołowego

Cebula

Ok pół butelki czerwonego wina

4 łyżeczki berbere

Olej do smażenia

Tymianek gałązka

Mięso i cebulę podsmażamy w przyprawach, a następnie dusimy w winie przez ok 2 godziny mieszając danie oraz w razie potrzeby dolewając co jakiś czas odrobinę wina.

Ciekawostki

Nazwa Berbere wywodzi się od północnoafrykańskiego ludu Berberów, zamieszkującego tereny współczesnej Etiopii.