Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 23:07

Link do produktu: https://rafex.eu/berbere-etiopskie-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 morska, kolendra, cynamon i ziele angiels

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.