Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 13:10

Link do produktu: https://rafex.eu/berbere-etiopskie-50-g-p-200760.html



Berbere Etiopskie 50 G

Cena	**2,96 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX000655**
Kod EAN	**05902888136930**
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 angielski

Charakterystyka
To sztandarowy przedstawiciel przypraw w kuchni afrykańskiej. Ma słodko-ostry skład i grubą fakturę. Przede wszystkim stosowana do marynowania mięs, czasem też może stanowić bazę do curry postać pasty to doskonały dodatek do jagnięciny. Smak ma bardzo pikantny wyraz, dlatego trzeba bardzo ostrożnie stosować tę przyprawę. Dla miłośników ostrych oraz wyjątkowo mocnych smaków, idealna propozycja.

Zastosowanie
Wołowe ragout z berbere

Składniki:
:
200 g wołowiny
1 cebula
ok 350 ml czerwonego wina
4 łyżeczki berbere
olej do smażenia
gałązka tymianku

Podsmażamy cebulę i mięso, potem dusimy w winie przez około 2 godziny. Oczywiście mieszamy przez cały czas i można również dolać co jakiś czas odrobinę wina.

Ciekawostki
Berbere – pochodzenie nazwy zaczerpnięto od ludu Berberów, którzy zamieszkiwali tereny dzisiejszej Etiopii.