

## Chilli Papryczki 4-7 Cm 50g



Cena	<b>3,96 zł</b>
Numer katalogowy	<b>2830</b>
Kod EAN	<b>05906681920741</b>
Producent	<b>Rafex</b>

### Opis produktu

#### Charakterystyka:

Papryczki chili to najbardziej naturalna postać niezwykle ostrej przyprawy, jaką jest chili. Po papryczki w tej postaci chętnie sięgają miłośnicy kuchni dalekowschodnich lub węgierskiej.

#### Zastosowanie:

Papryczka chili w naturalnej postaci znakomicie nadaje się do przyrządzania dań kuchni chińskiej. Świetnie komponuje się z wołowiną, baraniną, drobiem, nadając mięsom niezwykle, pikantnego smaku. To przyprawa, której nie może zabraknąć w domu każdego miłośnika ostrzejszych smaków. Znakomicie nadaje się także do doprawiania zup. Niezwykle połączenie smakowe zyskamy, gdy doprawimy zupę porowo-łososiovą chili. Aby przygotować tak rozgrzewający obiad, należy przygotować 400 g świeżego łososia, kawałek pora, 4 łyżki masła, kawałek selera, pół papryczki chili, koperek, 3 liście laurowe, łyżeczkę ziela angielskiego oraz sól.

Por pokroić w plastry, podsmażyć na maśle. Seler pokroić w cienkie paski i dodać do pora razem z liśćmi laurowymi i zielem angielskim. Całość podduścić, po czym wlać wodę i dołożyć posiekaną papryczkę chili, gotować aż całość zmięknie. Oczyszczonego łososia bez ości pokroić w małe kawałki i dodać do zupy. Całość gotować na wolnym ogniu aż do miękkości ryby. Udekorować koperkiem.