

Link do produktu: <https://rafex.eu/czubryca-czerwona-1-kg-p-177.html>

Czubryca Czerwona 1 Kg



Cena	24,77 zł
Numer katalogowy	177
Kod EAN	05902888000552
Producent	Rafex

Opis produktu

Skład:

Skrobia kukurydziana, cząber, kozieradka, czosnek, chili, papryka słodka, papryka ostra, sól.

Charakterystyka:

Czubryca czerwona to niezwykle aromatyczna przyprawa. Wywodzi się ona z kuchni bułgarskiej. Jej nazwa pochodzi od głównego składnika przyprawy, którym jest cząber górski.

Zastosowanie:

Czubryca czerwona nadaje daniom pikanterii i wyrazistości. Sprawdza się w przypadku zarówno dań mięsnych jak i bezmięsnych. Bardzo dobrze komponuje się z mięsami czerwonymi oraz pieczonymi. Przyprawa bardzo dobrze sprawdza się do jaj w każdej możliwej postaci. Zalecana jest także do warzyw strączkowych, ryb, sałatek, twarogów a nawet bigosu i gulaszu.

Ciekawostki:

W kuchni Ormiańskiej znaleziono nieco inne zastosowanie dla czerwonej czubrycy – sporządza się z niej herbatę. Głównym

Składniki:

em oryginalnej bułgarskiej przyprawy jest cząber górski, jednak w Polsce stosowana jest inna odmiana cząbr - ogrodowy, który w porównaniu do dzikiej odmiany jest nieco mniej ostra i charakteryzuje ją słabszy aromat.