

Link do produktu: <https://rafex.eu/do-kielbasy-bialej-mieszanka-ziol-i-przypraw-p-203875.html>



Do Kielbasy Białej - mieszanka ziół i przypraw

Cena	6,20 zł
Numer katalogowy	RAFEX003688
Kod EAN	5908277700171
Producent	Browin

Opis produktu

Nie tylko na Wielkanoc — marzysz o idealnie doprawionej, delikatnej, a co najważniejsze składającej się ze zdrowych składników kielbasie białej? Teraz możesz ją mieć przez cały rok! Zdrowa kuchnia - przygotowując domowe wyroby, sam wybierasz ulubione **Składniki:** i otrzymujesz świeże potrawy bez sztucznych dodatków — z naszą przyprawą Twoja domowa, biała kielbasa będzie smaczna i aromatyczna jak nigdy! Bez soli i glutamianu — Twoje domowe wyroby mięsne będą teraz nie tylko smaczne, ale i zdrowe — nasza mieszanka ziół i przypraw do kielbasy białej nie zawiera soli, glutamianu sodu, a także substancji konserwujących! Wydajny produkt gotowy do użycia - 20 g mieszanki wystarczy na przygotowanie ok. 4 kg domowej, białej kielbasy! (Opakowanie zawiera 2 saszetki po 10 g). Naturalny skład — wybierając nasz produkt, stawiasz na wysokiej jakości **Składniki:** : majeranek, pieprz czarny oraz gałkę muszkatołową zmieszane w idealnych proporcjach! Doskonała kompozycja aromatycznych ziół i przypraw, podkreślająca walory smakowe i zapachowe białej kielbasy to niezastąpiony dodatek w każdej kuchni! Stawiając na naszą mieszankę, gwarantujesz sobie przygotowanie domowych wyrobów cennych w wartości odżywcze i witaminy. Dzięki specjalnie wyselekcjonowanym składnikom wzbogacisz smak białej kielbasy i zachowasz jej zdrowy skład! Naturalne **Składniki:** mieszanki bez dodatku soli i cukru pozwolą Ci na przygotowanie pysznych i aromatycznych potraw dla całej rodziny i przyjaciół - śmiało kontrolując ich ilość w swoich wyrobach! 20 g tej idealnie skomponowanej mieszanki pozwoli Ci na przygotowanie ok. 4 kg domowego wyrobu białej kielbasy. Sposób użycia: **Składniki:** na 4 kg białej kielbasy: • 3 kg łopatki • 0,5 kg wołowiny • 0,5 kg boczku lub podgardla • ok. 200 ml zimnej wody • jelita wieprzowe • 4-5 ząbki czosnku • 64 g soli • 20 g mieszanki ziół i przypraw do białej kielbasy. Przepis: Mięso pokrój na kawałki, jednocześnie oddzielając części chude od tłustych. Tłuste kawałki zmiel przez sito o mniejszych oczkach (2-4 mm), a chude przez sito o grubszych oczkach (8-12 mm). Po dodaniu przypraw, mieszaj mięso dodając zimną wodę (200 ml). Wszystkie **Składniki:** muszą się idealnie ze sobą połączyć, masa musi mieć konsystencję spójną i kleistą. Przy użyciu nadziewarki napełnij jelita masą mięsną. Tak przygotowaną surową kielbasę parz w wodzie o temperaturze 75-80°C przez 20-25 min. Więcej przepisów znajdziesz tu. **Składniki:** : majeranek, pieprz czarny, gałka muszkatołowa. Masa netto: 20 g Nie zawiera soli, substancji konserwujących i glutamianu sodu.