

Link do produktu: <https://rafex.eu/habanero-cale-10g-nowosc-p-13642.html>

Habanero Całe 10g nowość!



Cena	3,96 zł
Numer katalogowy	13642
Kod EAN	05906681921199
Producent	Rafex

Opis produktu

Charakterystyka:

Papryka habanero należy do jednych z najbardziej pikantnych rodzajów papryki. Posiada wyjątkowo ostry smak. Pochodzi, podobnie jak inne rodzaje papryk, z Ameryki Południowej. W stanie naturalnym napotkać można paprykę habanero w Brazylii i Kolumbii.

Zastosowanie:

Papryka habanero ze względu na swój intensywny smak powinna być dodawana w niewielkich ilościach do dania. Papryka habanero znakomicie komponuje się z zupami, gulaszami, bigosem, potrawami z mięsa mielonego. Można również stosować ją do wykonywania dżemów oraz ciast. Aby przygotować sos z mango oraz należy przygotować dwa dojrzałe mango oraz trzy papryczki habanero. Mango należy obrać i pokroić w kostkę. Papryczkę habanero przekroić na pół i usunąć gniazda nasienne. Do blendera wlać pół szklanki wody – wrzucić habanero oraz kostki mango. Dodać ocet oraz cukier. Miksować do powstania gładkiej masy. Następnie wlać powstałą masę na patelni i smażyć na niewielkim ogniu. Sos nadaje się do spożycia na gorąco. Jest świetnym dodatkiem do kanapek bądź tortilli, świetnie pasuje także do mięs.