Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 23:40

Link do produktu: https://rafex.eu/jalapeno-mix-zielony-i-czerwony-20-g-p-200477.html



Jalapeno Mix Zielony I Czerwony 20 G

Cena	**2,98 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX000412**
Kod EAN	**05902888134516**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład:
jalapeno zielone, jalapeno czerwone

Charakterystyka:

Papryka jalapeno uznawana jest za najostrzejszą odmianę papryki na świecie. Odznacza się wyjątkowo pikantnym, ostrym smakiem, który z pewnością przypadnie do gustu miłośnikom ostrzejszych przypraw.

Zastosowanie:

Papryczka jalapeno doskonale nadaje się do przyrządzenia pikantnej salsy. Aby ją przygotować, należy włożyć papryczki do garnka, zalać wodą i gotować przez około pięć minut. Kolejnym krokiem jest odsączenie i ostudzenie papryczek. Gdy będą już chłodne, należy usunąć nasiona i pokroić paprykę w drobną kostkę. Następnie należy pokroić w kostkę cebulę, zeszklić ją na rozgrzanym tłuszczu, dodać pokrojony w kosteczkę czosnek, pokrojone pomidory z puszki oraz papryczki jalapeno. Całość należy dusić na małym ogniu do czasu zgęstnienia sosu. Ostatnim krokiem jest doprawienie sosu do smaku cukrem, sokiem z cytryny i przyprawami. Tak przygotowana pikantna salsa powinna być podawana na zimno. Znakomicie sprawdzi się jako dodatek do mięs oraz tortilli.

Ciekawostki:

Ostrość papryczki jalapeno zależy od klimatu, w którym była ona uprawiana. Swój charakterystyczny ostry smak papryczka zawdzięcza obecności alkaloidu kapsaicyny, który występuje głównie w gniazdach nasiennych papryczki jalapeno.