

Link do produktu: <https://rafex.eu/mieszanka-do-produkcji-ketchupu-lagodna-1-kg-p-200749.html>



Mieszanka Do Produkcji Ketchupu Łagodna 1 Kg

Cena	24,77 zł
Numer katalogowy	RAFEX000644
Kod EAN	05902888136824
Producent	Rafex

Opis produktu

Skład

Papryka słodka, czosnek, gorczyca, cebula, liść laurowy, cynamon, ziele angielskie, pieprz czarny

Charakterystyka

Wyśmienita łagodna mieszanka do ketchupu, zawierająca jedynie naturalne **Składniki**:
. Doskonała do dań z mięs, pieczonych ziemniaków, makaronów, sosów, fast foodów.

Zastosowanie

Karkówka w ketchupie

Składniki:

:

- 1 kg karkówki
- 4 cebule
- ketchup łagodny/mieszanka do ketchupu
- sól, pieprz

Kroimy karkówkę w plastry grubości ok 1 cm, podsmażamy delikatnie, układamy na dnie naczynia żaroodpornego, po nałożeniu pierwszej warstwy nakładamy warstwę pokrojonej w grube piórka cebuli, następnie powtarzamy ułożenie kolejnych warstw karkówka/cebula. Całość obficie zalewamy ketchupem i wstawiamy do rozgrzanego piekarnika na około 1:20h.

Ciekawostki

Początkowo ketchup wcale nie był sosem pomidorowym — pierwsze wzmianki o ketchupie jako przetworze z pomidorów pochodzą z końca XVIII stulecia; pierwotnie keczup pomidorowy zawierał dużo cukru, octu i nie czerwonych, a zielonych pomidorów. Dawny ketchup na Starym Kontynencie było zielonkawy, to Stanom Zjednoczonym zawdzięczamy czerwoną barwę nowoczesnego ketchupu.