Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 01:59

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.