Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 16:12

Link do produktu: https://rafex.eu/mieszanka-do-produkcji-ketchupu-lagodna-50-g-p-200750.html



Mieszanka Do Produkcji Ketchupu Łagodna 50 G

Cena	**3,47 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX000645**
Kod EAN	**05902888136831**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

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

Charakterystyka
Doskonała mieszanka do ketchupu, o łagodnym smaku i oparta wyłącznie o naturalne **Składniki:**
. Świetnie sprawdzi się wdaniach mięsnych, ale też makaronach i sosach, a także pieczonych ziemniakach czy fast foodach.
Zastosowanie
Karkówka marynowana w ketchupie
Składniki:

karkówka – 1 kg
cebula – 4 sztuki
łagodny ketchup z mieszanką
pieprz i sól do smaku
Karkówkę należy pokroić w plastry o grubości ok 1 cm. Następnie podsmażyć delikatnie i ułożyć na dnie żaroodpornego naczynia. Gdy nałożymy pierwszą warstwę pokrywamy ją cebulą – pokrojoną w grube piórka. Tę czynność powtarzamy naprzemiennie. Następnie trzeba zalać całość ketchupem, dosyć obficie. Wstawiamy naczynie do rozgrzanego piekarnika i pieczemy przez około półtorej godziny.

Ciekawostki
Pierwsze wzmianki o ketchupie jako przetworze na bazie pomidorów pochodzą dopiero z końca XVII wieku. Co ciekawe, stosowano do jego przygotowania pomidory, ale nie czerwone jak obecnie. Tylko ich zieloną odmianę. To wpływ Stanów zjednoczonych sprawił, że ketchup ma obecnie taką właśnie barwę.