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

Link do produktu: https://rafex.eu/mieszanka-do-produkcji-ketchupu-pikantnego-1-kg-p-200751.html



Mieszanka Do Produkcji Ketchupu Pikantnego 1 Kg

Cena	**24,77 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX000646**
Kod EAN	**05902888136848**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

Papryka słodka, czosnek, gorczyca, cebula, liść laurowy, cynamon, ziele angielskie, chili

Charakterystyka

Ostra mieszanka do pysznego ketchupu, doskonałego do wszelkich dań z grilla (mięsa i warzywa), kuchni meksykańskiej, szaszłyków czy w końcu popularnych frytek i fast foodów.

Zastosowanie

Ketchupowe leczo

Składniki:
:

1 kg czerwonej papryki

3 duże cebule

Szklanka ketchupu z mieszanką pikantną

Sól i pieprz

olej do smażenia

Cebulę i paprykę kroimy w paski, smażymy, po zeszkleniu dodajemy ketchup i gotujemy kilkanaście minut. Podczas gotowania mieszamy i podlewamy wodą. Ketchupowe leczo może być daniem autonomicznym bądź przystawką do mięs.

Ciekawostki

Ketchup zwykle robi się z pomidorów lub z .. grzybów. Dawne przepisy z wysp brytyjskich mianem ketchupu określają sos z owoców czarnego bzu, ostryg i orzechów włoskich. Współcześnie ketchup wykorzystuje się jako dodatek do mięs i pieczonych ziemniaków oraz jako składnik innych sosów.