Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 12:53

Link do produktu: https://rafex.eu/mieszanka-do-produkcji-ketchupu-pikantnego-50-g-p-200752.html



Mieszanka Do Produkcji Ketchupu Pikantnego 50 G

Cena	**3,47 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX000647**
Kod EAN	**05902888136855**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

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

Charakterystyka

Doskonała ostra mieszanka pozwalająca na przygotowanie świetnego, wyrazistego ketchupu. Takiego, który doskonale będzie pasować do mięs i warzyw grillowanych, a także doskonale wkomponuje się w dania kuchni meksykańskiej. Oczywiście pamiętajmy o tym, że doskonale wpisze się we wszelką gamę fast foodów oraz – klasycznie – będzie świetny do frytek.

Zastosowanie
Leczo z ketchupem

Składniki:

kilogram czerwonej papryki
3 duże cebule
1 szklanka ketchupu z pikantną mieszanką
pieprz i sól
olej do smażenia
Paprykę oraz cebulę należy pokroić w paski i podsmażyć. Gdy cebula się zeszkli dodajemy ketchup i gotujemy przez około kwadrans. Przez ten czas mieszamy i podlewamy zawartość wodą. Leczo z ketchupu może być samodzielnym posiłkiem, ale także świetnie sprawdzi się jako przystawka do mięsnych dań.

Ciekawostki

Przeważnie pomidory lub grzyby to budulec ketchupu. Brytyjskie przepisy z dawnych lat określały też ketchupem sos z ostryg, orzechów włoskich oraz czarnego bzu. Dzisiaj to niezastąpiony dodatek do mięs i frytek, a także składnik bardzo wielu interesujących sosów.