Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 19:54

Link do produktu: https://rafex.eu/mieszanka-suszonych-warzyw-kostka-z-papryka-zielona-i-czerwona-1-kg-p-200492.html



Mieszanka Suszonych Warzyw Kostka Z Papryką Zieloną I Czerwoną 1 Kg

Cena	**29,71 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX000427**
Kod EAN	**05902888134660**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

Por, marchew, pasternak, cebula,papryka czerwona i zielona.

Właściwości

Aromatyczna mieszanka o intensywnym i wyraźnym smaku, który zawdzięcza przede wszystkim papryce czerwonej i zielonej. Przyprawa nadaje potrawom nieco włoskiego lub orientalnego charakteru. Mieszanka występuje w kostkach, dzięki czemu warzywa są bardziej skoncentrowane, a co za tym idzie, mają silny zapach i mocny smak.

Zastosowanie

Mieszanka doskonale podkreśli smak zup orientalnych, ale również tradycyjnych, takich jak polski rosół. Wyjątkowe doznania smakowe zapewni również w połączeniu z mięsem i sosami. Nie może jej także zabraknąć podczas przygotowywania farszu, zarówno do warzyw, jak i mięs.

Przepis na faszerowane papryki – **Składniki:**
: mięso mielone, papryki, sos beszamelowy, mieszanka suszonych warzyw, sól i pieprz, oliwa z oliwek.

Przygotowanie: mięso smażymy na oliwie z oliwek z solą i pieprzem, dodajemy kostkę suszonych warzyw. Od papryki odkrawamy „wieczko” i wydrążamy środek, napełniamy mięsem wymieszanym z beszamelem, pieczemy w piekarniku około 40 minut w 180 st. Celsjusza.

Ciekawostka

W Starożytności z pasternaku, będącego **Składniki:**
em mieszanki, wytwarzano soki, syropy, a nawet wino.