

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	<b>32,92 zł</b>
Numer katalogowy	<b>RAFEX000427</b>
Kod EAN	<b>05902888134660</b>
Producent	<b>Rafex</b>

### 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.

