Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 10:24

Link do produktu: https://rafex.eu/mix-rafexa-1-kg-p-200631.html

Mix Rafexa 1 Kg



Cena	**30,00 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX000539**
Kod EAN	**05902888135780**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

Majeranek, oregano, tymianek, bazylia, lubczyk, kozieradka, rozmaryn, estragon, cząber, kurkuma, skrobia kukurydziana, czosnek, chili, papryka słodka, papryka ostra, sól, koperek, pietruszka, cukier, papryka zielona grys, papryka czerwona grys, pieprz czarny, pieprz biały, pieprz czerwony

Charakterystyka

Mix Rafexa to bogata mieszanka naturalnych przypraw bez sztucznych dodatków, która może być wykorzystana jako totalna przyprawa do mięs, dań jednogarnkowych, sosów, grillowanych potraw i wszędzie tam, gdzie potrzebujemy szerokiego wachlarza dobrze dobranych, ostrych i lekko śródziemnomorskich przypraw.

Zastosowanie

Zapiekanka ziemniaczana z mixem Rafexa

Składniki:
:

Kilogram mięsa mielonego wołowo--wieprzowego

Kilogram ziemniaków

Pomidory w puszce

Cebula

400 g śmietany 18%

2 jajka

Żółty sera do posypania wierzchu zapiekanki

Mięso doprawiamy mixem Rafexa i smażymy, w tym samym czasie w drugim garnku gotujemy pokrojone w talarki ziemniaki. Kiedy mięso będzie wysmażone jak lubimy, dorzucamy do niego pokrojoną w kosteczkę cebulę, czekamy chwilę do jej zeszklenia, po czym dodajemy pomidory i kolejną porcję przyprawy. Przekładamy do naczynia żaroodpornego ziemniaki i mięso w pomidorach, po czym polewamy zmieszaną śmietaną i jajkami. Na koniec posypujemy startym żółtym serem i wstawiamy do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika na pół godziny.