Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 21:16

Link do produktu: https://rafex.eu/moroccan-chicken-spice-marokanska-do-kurczaka-50-g-p-200768.html



Moroccan Chicken Spice Marokańska Do Kurczaka 50 G

Cena	**2,96 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX000663**
Kod EAN	**05902888137012**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

Wędzona słodka papryka, kminek, sól, cynamon, koper owoc ogrodowy, pieprz cayenne, kolendra, brązowy cukier i goździk

Charakterystyka

Marokański smak został tu podkreślony poprzez wędzony posmak papryki słodkiej, jest tu też obecne ogniste cayenne, okraszone wyraźną słodyczą

Zastosowanie

Wędzona papryka świetnie podkreśla nie tylko smak mięsa drobiowego, ale też innych dań. Konkretnie tych, gdzie aromat wędzonki to naturalny i bardzo dobrze komponujący się element. Przyda się w gulaszach, robieniu domowych wędlin, a nawet w bigosie.

Pieczony kurczak Moroccan Spice Chicken

1 średni kurczak

pieprz i sól

estragon – 1 łyżeczka

2 łyżeczki Moroccan Chicken Spice

30 g masła

Pół cytryny

Pół cebuli

Tymianek, pietruszka
Kurczaka smarujemy przyprawami i nadziewamy: tymiankiem i pietruszką, cebulą oraz masłem z cytryną. Wkładamy następnie do rozgrzanego do 190 stopni piekarnika. Gdy minie pół godziny, przerzucamy na drugą stronę i pieczemy przez następne 30 minut. Gdy odlejemy tłuszcz, dalej pieczemy przez 50 minut.