

Link do produktu: <https://rafex.eu/papryka-czerwona-platek-ostra-1-kg-p-5456.html>



papryka Czerwona Płatek Ostra 1 Kg

| | |
|------------------|-----------------------|
| Cena | 34,67 zł |
| Numer katalogowy | 5456 |
| Kod EAN | 05902888039514 |
| Producent | Rafex |

Opis produktu

Charakterystyka

Papryka czerwona zdominowała kuchnię meksykańską, portugalską i indyjską, a coraz częściej spotykana jest również w tradycyjnych polskich potrawach. Ostry i intensywny smak to doskonały dodatek do mięs, a zwłaszcza drobiu, sałatek, sosów, zapiekane i zup. Oprócz niesamowitych walorów smakowych, potrawy wzbogaca także o piękny, czerwony kolor. Płatki papryki czerwonej w procesie suszenia zachowują wiele wartości odżywczych.

Przepis

Doskonała i rozgrzewająca zupa meksykańska to idealna potrawa na chłodne, jesienne dni. Jej przygotowanie nie zajmuje dużo czasu, a intensywny smak zachwyca.

Składniki:

: mięso mielone z indyka, papryka czerwona i żółta, pieczarki, cebula, fasola czerwona, przyprawy.

Przygotowanie: cebulę kroimy w piórka, podsmażamy na oliwie z oliwek, dodajemy mięso mielone i przyprawiamy do smaku płatkami papryki czerwonej, papryką słodką, pieprzem cayenne i solą. Całość przekładamy do większego garnka, zalewamy litrem wody i dodajemy pokrojoną paprykę i pieczarki oraz fasolę, dodatkowo przyprawiamy.

Ciekawostka

Płatki papryki czerwonej są również ciekawą i bardzo estetyczną ozdobą potraw.