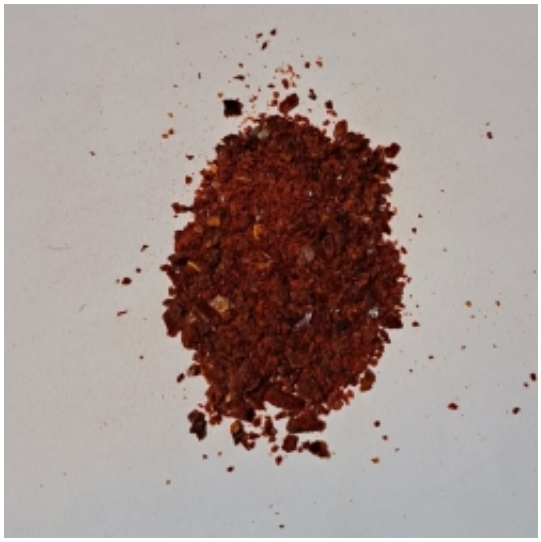
Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 15:57

Link do produktu: https://rafex.eu/papryka-gochugaru-do-kimchi-1-kg-p-200650.html



papryka Gochugaru Do Kimchi 1 Kg

Cena	**44,56 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX000554**
Kod EAN	**05902888135926**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

Papryka Gochugaru Do Kimchi

Charakterystyka

Papryka Gochugaru Do Kimchi to jedna z kluczowych przypraw kuchni koreańskiej, bardzo ostra i grubo mielona. Oryginalnie jest używana między innymi do koreańskiego kimchi, czyli marynowanych/kiszonych liści sałaty pekińskiej, która potrafi fermentować przez kilka miesięcy. W naszym kraju przyprawa ta jest używana do różnych dań — wszędzie tam, gdzie wymaga się niebanalnej ostrości i barwy potrawy. Warto dodać, że gochugaru jest od zwyczajowego proszku chili innej faktury: ziarna są nieregularne i grubsze.

Zastosowanie

Proste kimchi

Składniki:
:

2 – 3 litry wody osolonej według uznania

1 kg kapusty pekińskiej

Składniki:
na pastę kimchi:

2 łyżki mąki ryżowej

szklanka wody

1 łyżka cukru

3 – 6 łyżek papryki gochugaru

3 łyżki sosu sojowego

2 ząbki czosnku, bardzo drobno posiekane lub starte na tarce

duża szczypta imbiru

ćwierć szklanki posiekanego szczypiorku

ćwierć marchewki, poszatkowanej w wąskie paseczki

Kapustę należy pokroić na cztery ćwiartki, każdą z nich pokroić na niewielkie kawałki, po czym zalać wodą z solą, docisnąć talerzykiem, obciążyć i odstawić na godzinę. Zagotować wodę z mąką ryżową — do uzyskania ryżowego kleiku, następnie ostudzić. Po ostudzeniu dodajemy resztę komponentów i mieszamy do otrzymania gładkiej konsystencji. Następnie płuczemy kapustę i dokładnie suszymy, po czym odkładamy do miski. Zakładamy gumową/foliową rękawiczkę i nacieramy pastą liście, całość umieszczamy w zamkniętym opakowaniu i zostawiamy w temperaturze pokojowej na 2 dni, dopiero po 2 dniach odkładamy do lodówki i konsumujemy.

Ciekawostki

W dosłownym tłumaczeniu Gochugaru oznacza po prostu „sproszkowane chili”.