Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 12:09

Link do produktu: https://rafex.eu/papryka-jalapeno-czerwona-1-kg-p-1475.html



papryka Jalapeno Czerwona 1 Kg

Cena	**108,94 zł**
Numer katalogowy	**1475**
Kod EAN	**05902888011268**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Charakterystyka

Papryka jalapeno czerwona pochodzi z rodziny chili i charakteryzuje się ostrym i intensywnym smakiem. Uprawiana jest głównie w Meksyku i Ameryce, w stanie Nowy Meksyk. Przyprawa wzmacnia i wydobywa smaki potraw, do których jest dodawana, nadaje im wyśmienity aromat oraz gwarantuje bogactwo doznać podczas spożywania posiłku.

Zastosowanie

Papryka jalapeno zdominowała kuchnię meksykańską, w której stosuje się ją do większości dań, a więc do marynat, farszów, sosów, dipów i zup. W Polsce zyskuje na popularności i cieszy się zastosowaniem między innymi w gulaszu wieprzowym.

Składniki:
: mięso z szynki wieprzowej, cebula, czosnek, przyprawy, papryka, kukurydza, pieczarki.

Przygotowanie: mięso kroimy w duże kostki, cebulę w piórka, a czosnek przeciskamy przez praskę. Wszystkie **Składniki:** podsmażamy na oliwie z oliwek, przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i papryką jalapeno czerwoną, dusimy pod przykryciem. Paprykę kroimy w drobną kostkę, a pieczarki w talarki, kiedy mięso będzie miękkie, dodajemy paprykę, pieczarki i kukurydzę. Zagęszczamy śmietaną.

Ciekawostka

Nazwa papryczek pochodzi od miasta Xalapa w stanie Veracruz, w którym historia ich uprawy miała swój początek.