

Link do produktu: <https://rafex.eu/pieprz-aztecki-1kg-p-2964.html>



pieprz Aztecki 1kg

Cena	29,71 zł
Numer katalogowy	2964
Kod EAN	05902888017949
Producent	Rafex

Opis produktu

Charakterystyka

Jest jedną z odmian pieprzu, który wzbogaci każde danie dodając mu nutkę pikantnego smaku. Zazwyczaj komponowany jest w mieszankę z innymi ostrymi przyprawami, takimi jak pieprz cayenne, papryka ostra i słodka oraz czosnek. Znany i stosowany jest na całym świecie.

Zastosowanie

Pieprz Aztecki doskonale podkreśli smak ryb, owoców morza, a także drobiu. Jego charakterystyczny aromat wzbogaci każde danie.

Przepis na łososia w sosie śmietanowo-koperkowym – **Składniki:**

: łosoś, cytryna, sól, pieprz aztecki, śmietana słodka, koper świeży.

Przygotowanie: łososia oprószyć solą i pieprzem, skropić cytryną i smażyć na patelni przez minutę na każdej stronie. W rondelku zagotować śmietanę, dodać posiekany drobno koper, odrobinę soku z cytryny, doprawić solą i pieprzem. Łososia ułożyć na talerzu, polać sosem i ozdobić startą skórką z cytryny.

Ciekawostka

Łosoś żyje w Morzu Północnym, Bałtyckim a także w niektórych częściach Oceanu Atlantyckiego. Może osiągnąć 1,5 metra długości i ważyć ponad 30 kilogramów.