Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 15:08

Link do produktu: https://rafex.eu/pieprz-cayenne-caly-1kg-p-13648.html



# pieprz Cayenne Cały 1kg

| | |
|---|---|
| Cena | **346,60 zł** |
| Numer katalogowy | **13648** |
| Kod EAN | **05902888110008** |
| Producent | **Rafex** |

## Opis produktu

Charakterystyka

Pieprz cayenne ma ostry i wyraźny smak oraz intensywny aromat, który doceniany jest w kuchni meksykańskiej, włoskiej, hiszpańskiej, portugalskiej i orientalnej. Podkreśli smak wielu dań i doda im nieco pikanterii.

Zastosowanie

Pieprz kajeński dodawany jest do dań z mięsa mielonego, które zwłaszcza w kuchni meksykańskiej są dodatkiem do placków, takich jak pita, tacos czy tortilla. Przyprawa znalazła uznanie również w węgierskich gulaszach, kiełbasie oraz ostrych zupach tajskich. Całe suszone papryczki cayenne często są zalewane oliwą, dzięki czemu tworzą aromatyczny dressing do sałatek. Pieprz cayenne dodawany jest również do napojów, głównie do czekolady na gorąco. Przygotowanie jej należy rozpocząć od roztopienia w rondelku gorzkiej czekolady o zawartości 70% kakao. Pokrojony w kostkę pieprz cayenne rozcieramy w moździerzu i dodajemy do czekolady. W międzyczasie w drugim rondelku podgrzewamy mleko z odrobiną cynamonu, które dolewamy do czekolady.

Ciekawostka

Nazwa przyprawy pochodzi od Kajenny, stolicy Francuskiej Gujany położonej w Ameryce Południowej.