Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 17:07

Link do produktu: https://rafex.eu/pieprz-patagonski-50-g-p-212439.html



Pieprz Patagoński 50 g

Cena	**39,62 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX004723**
Kod EAN	**05902888160454**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Co to jest pieprz patago?ski?
Patagonia Pepper to rodzaj pieprzu, który jest produkowany w regionie Patagonii w Ameryce Po?udniowej. Jes t znana ze swoich ?wie?ych i owocowych smaków i jest równie? uwa?ana za jedn? z najlepszych papryk na ?wie cie. Cieszy si? du?? popularno?ci? w?ród szefów kuchni i jest cz?sto u?ywany do przyprawiania da? mi?snych , sa?atek i zup.

Jakie s? smaki papago?skiego pieprzu?
Patagonia Pepper znana jest ze ?wie?ych i owocowych smaków. Zapewnia mi?towe uczucie ?wie?o?ci z nutami cy tryny i orzecha w?oskiego. Ma równie? smaki drzewa sanda?owego i jagód oraz posmak czarnego pieprzu.

Jak wykorzysta? Papryczk? Patagonia w kuchni?
Papryczka Patagonia doskonale nadaje si? do przyprawiania da? mi?snych, sa?atek i zup. Mo?na go równie? do dawa? do sosów, marynat i gulaszu. Jest równie? bardzo popularny w sosach i przyprawach.

Nasze pomys?y na przepisy z papago?sk? papryk?
Patago?ska Sa?atka Z Ciecierzycy
Podsma? cebul?, papryk? i pokrojone w kostk? pomidory z patago?sk? papryk?. Dodaj ugotowan? ciecierzyc?, o liw? z oliwek, sok z cytryny, sól i pieprz i wymieszaj. Podawa? na li?ciach sa?aty lub jarmu?u.

Patago?ska Duszona Wo?owina
Marynowa? mielon? wo?owin? z patago?skim pieprzem, sokiem z cytryny, sol? i pieprzem. Rozgrzej patelni? i zrumie? mi?so. Dodaj cebul?, papryk?, bia?e wino i pokrojone w kostk? pomidory i gotuj na wolnym ogniu. Po dawa? z bia?ym ry?em.

Zupa Rybna Patagonii
Ugotuj filety rybne, pokrojone w kostk? pomidory, cebul?, papryk?, bia?e wino i patago?sk? papryk?. Gdy ws zystkie sk?adniki si? ugotuj?, umie?? je w blenderze i dodaj kostki bulionu rybnego i posiekany czosnek. P odawa? na gor?co.

Patago?ski Pieczony Kurczak
Wymieszaj pokrojonego w kostk? kurczaka, cebul?, papryk?, bia?e wino i patago?ski pieprz. Rozgrzej patelni ? i sma? kurczaka na z?oty kolor. Umie?ci? mieszanin? w naczyniu ?aroodpornym i piec w temperaturze 180°C przez oko?o 40 minut. Podawa? z warzywami i ry?em.

Patago?skie linguine z owocami morza
Linguine ugotowa? al dente i odstawi?. Rozgrza? patelni? i podsma?y? mule, krewetki, ma??e, cebul?, papryk ?, bia?e wino i patago?sk? papryk?. Doda? ugotowan? linguine i wymiesza?. Podawa? z tartym parmezanem i ?w ie?? pietruszk?.