

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 patagoński?

Patagonia Pepper to rodzaj pieprzu, który jest produkowany w regionie Patagonii w Ameryce Południowej. Jest znana ze swoich owocowych i słodkich smaków i jest również uważana za jedną z najlepszych papryk na świecie. Cieszy się dużą popularnością wśród szefów kuchni i jest często używany do przyprawiania dań mięsnych, sałatek i zup.

Jakie są smaki papagońskiego pieprzu?

Patagonia Pepper znana jest ze swoich owocowych i słodkich smaków. Zapewnia mięsne uczucie owocowości z nutami cytryny i orzecha włoskiego. Ma również smaki drzewa sandałowego i jagód oraz posmak czarnego pieprzu.

Jak wykorzystać Papryczkę Patagonia w kuchni?

Papryczka Patagonia doskonale nadaje się do przyprawiania dań mięsnych, sałatek i zup. Można go również dodać do sosów, marynat i gulaszu. Jest również bardzo popularny w sosach i przyprawach.

Nasze pomysły na przepisy z papagońską papryką

Patagońska Sałatka Z Ciecierzycy

Podsmaż cebulę, paprykę i pokrojone w kostkę pomidory z patagońską papryką. Dodaj ugotowaną ciecierzycę, oliwę z oliwek, sok z cytryny, sól i pieprz i wymieszaj. Podawaj na ciepło lub zimno.

Patagońska Duszona Wołowina

Marynuj mielony wołowiną z patagońskim pieprzem, sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Rozgrzej patelnię i zrumień mięso. Dodaj cebulę, paprykę, białe wino i pokrojone w kostkę pomidory i gotuj na wolnym ogniu. Podawaj z białym ryżem.

Zupa Rybna Patagonii

Ugotuj filety rybne, pokrojone w kostkę pomidory, cebulę, paprykę, białe wino i patagońską paprykę. Gdy wszystko będzie miękkie, zmiksuj w blenderze i dodaj kostki bulionu rybnego i posiekany czosnek. Podawaj na gorąco.

Patagoński Pieczony Kurczak

Wymieszaj pokrojonego w kostkę kurczaka, cebulę, paprykę, białe wino i patagoński pieprz. Rozgrzej patelnię i smaź kurczaka na złoty kolor. Umieść w naczyniu żaroodpornym i piec w temperaturze 180°C przez około 40 minut. Podawaj z warzywami i ryżem.

Patagońskie Linguine z owocami morza

Linguine ugotować al dente i odstawić. Rozgrzać patelnię i podsmażyć mule, krewetki, małże, cebulę, paprykę, białe wino i patagońską paprykę. Dodać ugotowane linguine i wymieszać. Podawaj z tartym parmezanem i świeżym pietruszką.