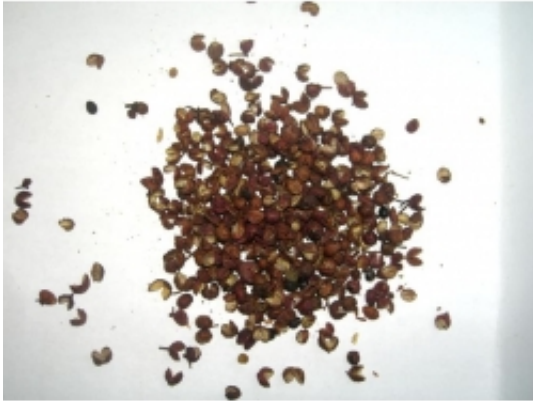


Dane aktualne na dzień: 27-05-2026 17:25

Link do produktu: <https://rafex.eu/pieprz-syczuański-1-kg-p-258.html>

pieprz Syczuański 1 Kg



Cena	95,00 zł
Numer katalogowy	258
Kod EAN	05902888001146
Producent	Rafex

Opis produktu

Charakterystyka

Bogactwo smaku, jakie zapewnia pieprz syczuański charakteryzuje się przyjemną dla podniebienia ostrością wykończoną cytrusowym akcentem. Tak harmonizujące ze sobą połączenie wprowadza do kuchni nieco orientu skomponowanego z pikantnym charakterem azjatyckich dań. Swój wyjątkowy smak i aromat zawdzięcza olejkom eterycznym, które pobudzić można poprzez lekkie prażenie na patelni.

Zastosowanie

Nieco korzenna, cytrusowa nuta i wyraźnie pikantny smak doskonale komponuje się z daniami kuchni azjatyckiej, włoskiej, portugalskiej czy meksykańskiej. Wybierany szczególnie do ryb i owoców morza, spotykany również w przepisach z kurczakiem i warzywami.

Pikantne krewetki w sosie pomarańczowym – **Składniki:**

: krewetki tygrysie, świeży sok z pomarańczy, łyżeczka chili, 1/2 łyżeczki pieprzu syczuańskiego, sos sojowy, miód, limonka, mąka ziemniaczana.

Przygotowanie: krewetki przygotować do obróbki, smażyć z dwóch stron na oliwie, pozostałe **Składniki:** wymieszać w misce, dodać do krewetek, gotować aż sos zgęstnieje.

Ciekawostka

Pieprz syczuański nie należy do rodziny pieprzowatych, mimo iż nazwa mylnie na to wskazuje.