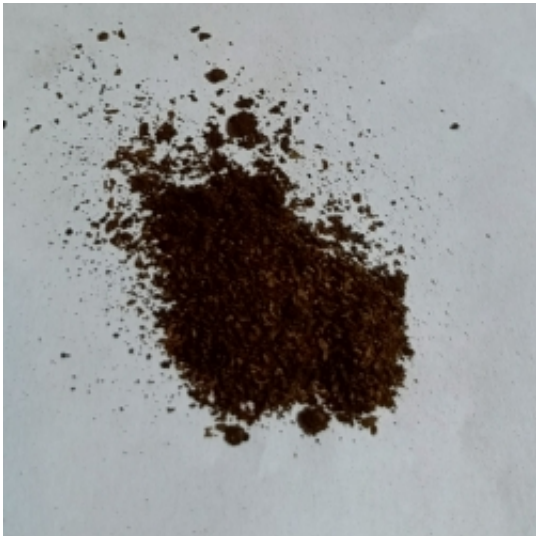


Link do produktu: <https://rafex.eu/pieprz-syczuański-mielony-1-kg-p-1556.html>



pieprz Syczuański Mielony 1 Kg

Cena	95,00 zł
Numer katalogowy	1556
Kod EAN	05902888011657
Producent	Rafex

Opis produktu

Charakterystyka

Niepowtarzalny aromat i smak, jaki pieprz syczuański wprowadza do kuchni został doceniony w różnych stronach świata. Pikanterii dodaje w potrawach włoskich, hiszpańskich, azjatyckich i meksykańskich. Ostrość charakterystyczna dla tej przyprawy przełamana jest nutką cytrusowego aromatu, który nie tylko wzbogaca dania, ale nadaje mu zupełnie nowego i świeżego smaku, będącego rozkoszą dla podniebienia.

Zastosowanie

Pieprz syczuański to przyprawa, która wykorzystywana jest do wielu potraw. Doskonale komponuje się z wieprzowiną, kurczakiem i wołowiną w każdej postaci – od duszonych, przez smażone, aż po grillowane. Jest **Składniki:** em wielu marynat. Ciekawe doznania smakowa zapewnia w połączeniu z daniami z makaronem lub ryżem. Niezwykle smacznym dodatkiem do wielu potraw jest sos syczuański – **Składniki:** : 2 łyżki pasty sezamowej, 1 łyżka octu jabłkowego, 2 łyżki sosu sojowego, szczypta soli, łyżeczka cukru, 2 ząbki czosnku, szczypta chili, 2 łyżeczki pieprzu syczuańskiego, 1 łyżka oleju sezamowego.

Przygotowanie: **Składniki:** mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji, schładzamy w lodówce.

Ciekawostka

Pieprz syczuański to inaczej pieprz Syczuanu lub pieprz chiński.