

Link do produktu: <https://rafex.eu/pieprz-syczuański-z-prowincji-syczuan-1-kg-p-212549.html>



## Pieprz Syczuański z prowincji Syczuan 1 Kg

|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Cena             | <b>257,48 zł</b>      |
| Numer katalogowy | <b>RAFEX004831</b>    |
| Kod EAN          | <b>05902888161536</b> |
| Producent        | <b>Rafex</b>          |

### 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.