Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 21:03

Link do produktu: https://rafex.eu/pieprz-syczuanski-zielony-100-g-p-212550.html



Pieprz Syczuański zielony 100 g

Cena	**29,71 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX004832**
Kod EAN	**05902888161543**
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.