Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 10:53

Link do produktu: https://rafex.eu/pieprz-zielony-1-kg-p-260.html



pieprz Zielony 1 Kg

Cena	**95,00 zł**
Numer katalogowy	**260**
Kod EAN	**05902888001160**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Charakterystyka

Delikatnie ostry i słodkawy smak zawdzięcza procesowi suszenia, który odbywa się jeszcze nim owoce pieprzu czarnego dojrzeją – stąd jego zielona barwa. Jest mniej pikantny niż jego dojrzała wersja, jednak wzbogaca dania wyjątkowym aromatem pełnym świeżości. Jest to przyprawa uniwersalna, która dodaje wyrazistości potrawom z całego świata.

Zastosowanie

Ostry smak doskonale komponuje się w daniach mięsnych, zwłaszcza z wieprzowiną i drobiem. Nadaje pikantności gulaszom, daniom duszonym i makaronowym. Wyśmienicie smakuje w połączeniu z innymi ostrymi przyprawami dodawanymi do sosów, farszów i marynat.

Sos z zielonego pieprzu – **Składniki:**
: 100 ml białego wina, 2 cebule szalotki, 1 łyżka masła, 150 ml śmietanki kremowej, kilka ziaren zielonego pieprzu, sól i pieprz mielony czarny do smaku.

Przygotowanie: cebule pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na patelni, dodać masło, ziarna zielonego pieprzu, doprawić. Zalać winem i gotować do zredukowania się wywaru. Dolać śmietanę i mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji.

Ciekawostka

W Azji pieprz zielony sprzedaje się razem z łodyżkami.