Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 14:42

Link do produktu: https://rafex.eu/przyprawa-arabska-1-kg-p-394.html



Przyprawa Arabska 1 Kg

Cena	**25,00 zł**
Numer katalogowy	**394**
Kod EAN	**05902888002150**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

Kmin rzymski, kolendra, goździki, cynamon, papryka słodka, papryka ostra, warzywa suszone, sól.

Charakterystyka

Mieszanka ziół i przypraw, która nadaje posiłkom nieco korzenny smak połączony z odrobiną słodkości i pikanterii. Aromantyczna kolendra, cynamon i goździki wnoszą do potraw charakterystyczny klimat Bliskiego WschodU, gdzie królują dania o wyraźnym, mocnym akcencie smakowym.

Zastosowanie

Przyprawa stosowana jest nie tylko w kuchni arabskiej, ponieważ znajdzie zastosowanie również w daniach azjatyckich, meksykańskich, a nawet włoskich. Jednak to z lokalnymi potrawami Bliskiego Wschodu komponuje się najlepiej.

Przepis na falafel – **Składniki:**
: puszka ciecierzycy, 2 ząbki czosnku, 2 cebule, 3 łyżki przyprawy arabskiej, łyżeczka soli i sody, woda, olej do smażenia.

Przygotowanie: ciecierzycę, cebulę i czosnek zmielić w malakserze, dodać przyprawy i wodę, jeśli konsystencja jest zbyt sucha. Formować okrągłe kotleciki, smażyć na rozgrzanym oleju z dwóch stron. Podawać ze świeżymi warzywami.

Ciekawostka

Falafel z ciecierzycy to najpopularniejsze arabskie danie, można je przygotować również z bobu łuskanego.