Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 18:32

Link do produktu: https://rafex.eu/przyprawa-do-kimchi-lobo-1-kg-p-200652.html



Przyprawa Do Kimchi Lobo 1 Kg

Cena	**24,77 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX000556**
Kod EAN	**05902888135940**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

Sól, chili, czosnek granulowany, papryka słodka, cukier brązowy, cebula w proszku, imbir w proszku, regulator kwasowości: E330, sezam biały.

Charakterystyka

Przyprawa Do Kimchi Lobo to jedna z kluczowych przypraw kuchni koreańskiej, gdzie jest używana między innymi do narodowego dania: kimchi, czyli marynowanych liści sałaty pekińskiej, która fermentuje przez kilka miesięcy. Dzięki tej mieszance przypraw, która jest gotową marynatą do kimchi, możemy w polskich warunkach spróbować smaku koreańskich delicji.

Zastosowanie

Kimchi na szybko

Składniki:
:

Kilogram kapusta pekińskiej

3 cebule dymki

50g papryki czerwonej

100g białej rzodkiewki

Przyprawa Do Kimchi Lobo

Wycinamy głąb z umytej kapusty, po wysuszeniu kroimy ją wzdłużnie na pół. Dymki, paprykę i rzodkiew po umyciu kroimy w podłużne, krótkie paski. Warzywa wraz z przyprawą Do Kimchi Lobo przekładamy między liśćmi kapusty, po czym szczelnie zamykamy i zostawić na noc w temperaturze pokojowej. Następnego dnia kapustę kroimy na niewielkie plastry, owijamy folią spożywczą i przez 48 godzin zostawiamy w lodówce: po tym czasie można próbować koreańskiego specjału.

Ciekawostki

Według tradycyjnej receptury koreańskiej Kimchi może być przechowywana w glinianych słojach nawet przez rok.