

Link do produktu: <https://rafex.eu/przyprawa-do-marynowania-grzybow-i-warzyw-1-kg-p-5455.html>



Przyprawa do marynowania grzybów i warzyw 1 kg

Cena	25,00 zł
Numer katalogowy	5455
Kod EAN	05902888039507
Producent	Rafex

Opis produktu

Skład

Gorczyca biała, gorczyca czarna, kolendra, pieprz czarny, koper nać koper owoc, ziele angielskie, liść laurowy, jałowiec, chili, goździki.

Charakterystyka

Unikalna kompozycja przypraw i ziół, która gwarantuje doskonały smak zarówno przetworom na bazie warzyw, jak i grzybów. Mieszanka idealna do zalew octowych, która nadaje oryginalny i aromatyczny smak.

Zastosowanie

Przyprawa stosowana głównie do marynowania warzyw, przede wszystkim ogórków, papryki i karczochów oraz grzybów. Marynowanie grzybów należy zacząć od ich oczyszczenia i umycia. Następnie gotuje się je w lekko osolonej wodzie przez około 20 minut. W międzyczasie należy przygotować zalewę. Zagotowuje się cztery szklanki octu i jedną szklankę wody, liście laurowe, ziele angielskie oraz przyprawę do marynowania grzybów i warzyw. Ostatnim krokiem jest nałożenie grzybów około $\frac{3}{4}$ pojemności słoika, zalanie ich zalewą, zakręcenie i odstawienie wieczkiem do dołu.

Ciekawostka

Przetwory należy przechowywać w chłodnym i zacienionym miejscu, dzięki temu aromat przyprawy do marynaty będzie dłużej świeży i intensywny.