Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 03:20

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 ¾ 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.