Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 23:23

Link do produktu: https://rafex.eu/przyprawa-do-sloniny-1-kg-p-14171.html

# **Przyprawa** Do Słoniny 1 Kg



| | |
|---|---|
| Cena | **24,77 zł** |
| Numer katalogowy | **14171** |
| Kod EAN | **05902888113115** |
| Producent | **Rafex** |

## Opis produktu

Skład

Czosnek, papryka wędzona, cebula, pieprz czarny, liście laurowe, ziele angielskie, majeranek, gorczyca grys, kolendra, chili.

Charakterystyka

Wyborna mieszanka ziół i przypraw, która podnosi walory smakowe dań ze słoniny. Intensywny aromat majeranku i kolendry subtelnie łączy się z ostrym smakiem chili, papryki wędzonej i pieprzu wprowadzając do potraw wykwintną harmonię.

Zastosowanie

Mieszanka wykorzystywana jest do dań tłustych, przede wszystkim do doprawiania słoniny i boczku, a także do potraw, których są **Składniki:**
em.

Przepis na omlet wiejski ze słoniną – **Składniki:**
: 200 g wędzonej słoniny, pół kilograma ziemniaków, 1 cebula, 4 jajka, 5 łyżek mleka, przyprawa do słoniny, sól i pieprz.

Przygotowanie: słoninę podsmażyć na patelni, doprawić przyprawą. Dodać cebulę, a następnie pokrojone w plasterki ziemniaki, smażyć do miękkości. W osobnym naczyniu rozmieszać jajka i mleko, zalać **Składniki:**
 na patelni. Smażyć na rumiany kolor z obu stron.

Ciekawostka

Liście laurowe będące **Składniki:**
em mieszanki nazywane są również liśćmi bobkowymi i nie występują naturalnie w Polsce, pochodzą c regionu śródziemnomorskiego.