Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 11:37

Link do produktu: https://rafex.eu/przyprawa-do-watrobki-1-kg-p-422.html



Przyprawa Do Wątróbki 1 Kg

Cena	**25,00 zł**
Numer katalogowy	**422**
Kod EAN	**05902888002327**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

Imbir, cytryna, grys, majeranek, curry, marchewka, czosnek granulowany, kminek, kozieradka, sól, pietruszka, kolendra, gorczyca.

Charakterystyka

Mieszanka starannie wyselekcjonowanych ziół i przypraw, która zapewnia potrawom doskonały smak i intensywny zapach. Orzeźwiający imbir i cytryna doskonale harmonizują ze słodką marchewką i pietruszką oraz aromatycznym majerankiem i kolendrą.

Zastosowanie

Przyprawa dedykowana jest podrobom mięsnym, takim jak wątróbka, nerki czy serduszka. Doskonale wzbogaci gulasze, zupy i farsze, których podroby są składnikami.

Przepis na soczystą wątróbkę z cebulą – **Składniki:**
: 50 dag wątróbki drobiowej, 3 duże cebule, oliwa z oliwek, mąka, przyprawa do wątróbki.

Przygotowanie: wątróbkę umyć, oczyścić, pokroić w kawałki i obtoczyć w mące. Cebulę pokrojoną w kostkę zeszklić, przełożyć do innego naczynia, a na tej samej patelni podsmażyć wątróbkę i doprawić mieszanką. Podlać wodą, dodać cebulę i dusić do miękkości.

Ciekawostka

Aby zlikwidować gorzki smak wątróbki, na godzinę przed smażeniem można ją moczyć w mleku.