Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 08:29

Link do produktu: https://rafex.eu/przyprawa-do-wyrobu-kielbas-i-wedlin-1-kg-p-378.html



Przyprawa Do Wyrobu Kiełbas I Wędlin 1 Kg

Cena	**25,00 zł**
Numer katalogowy	**378**
Kod EAN	**05902888002075**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

Pieprz tłuczony, gorczyca, kolendra, majeranek, czosnek, liście laurowe, ziele angielskie, chili grys.

Charakterystyka

Wyborny smak i intensywny aromat mieszanka zawdzięcza starannie wyselekcjonowanym ziołom i przyprawom, które pochodzą z najlepszych upraw. Wyraźny zapach majeranku, ostrość chili, a także niepowtarzalny smak gorczycy subtelnie się łączą i harmonizują ze sobą, tworząc wyśmienite dania będące ucztą dla podniebienia.

Zastosowanie

Przyprawa dedykowana jest do wyrobu kiełbas i wędlin, ale doskonale skomponuje się również z pasztetami, szynkami i kaszanką.

Przepis na domową kiełbasę – **Składniki:**
: 2,5 kg mięsa wieprzowego, 2,5 kg mięsa z indyka, gorczyca, czosnek, przyprawa do wyrobu kiełbas, jelita do nadziewania kiełbasy, przegotowana woda.

Przygotowanie: mięsa zmielić w maszynce, dodać przyprawy, wodę i wymieszać ze sobą. Napełnić jelita powstałą masą. Wyrób można zostawić w tej postaci jako kiełbasę białą, którą należy przed spożyciem ugotować albo w postaci wędzonej.

Ciekawostka

Biały nalot powstający na kiełbasie to skrystalizowana sól i fosforany.