

Link do produktu: <https://rafex.eu/przyprawa-po-zydowsku-1-kg-p-381.html>

## Przyprawa Po Żydowsku 1 Kg



|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Cena             | <b>24,77 zł</b>       |
| Numer katalogowy | <b>381</b>            |
| Kod EAN          | <b>05902888002082</b> |
| Producent        | <b>Rafex</b>          |

### Opis produktu

#### Skład:

szczypiorek, nać pietruszki, pietruszka korzeń, seler korzeń, koper nać, koper owoc, ziele angielskie, kolendra, gorczyca, papryka słodka, pieprz mielony, papryka chili grys, sól, cukier.

#### Charakterystyka:

Czym przede wszystkim charakteryzuje się przyprawa po żydowsku? Obecnością tak bardzo lubianej w Polsce zieleniny. Pietruszka, szczypiorek oraz koper to **Składniki:**, które znajdziesz w każdej kuchni w Polsce. Dzięki przyprawie po żydowsku możesz mieć je wszystko pod ręką w dosłownie jednej szczypcie.

#### Zastosowanie:

Ze względu na obecność dobrze znanego dodatku, jakim jest chili, przyprawa po żydowsku jest jak najbardziej wskazana dla tych osób, które lubią pikantną kuchnię, a jałowe dania nie są zupełnie dla nich. Chili nadaje zawsze charakterystycznego smaku oraz przede wszystkim pikanterii. Przyprawa po żydowsku świetnie sprawdzi się w bardzo wielu sytuacjach w twojej kuchni. Bardzo dobrze poprawisz nią każdą polską zupę, a dzięki chili zyska na nieco bardziej wyraźniejszym smaku. W dodatku jest bardzo dobrą propozycją także dla mięsa.

#### Ciekawostki:

Szczypiorek, który znajdziesz w składzie przyprawy po żydowsku, jest bardzo ciekawym dodatkiem tak chętnie stosowanym właśnie w kuchni polskiej. Otóż jest hodowany nie tylko w Polsce, ale tak naprawdę na całym świecie. Przez to jest bardzo różnicowany pod względem smaku. Inaczej smakuj e szczypiorek, który wyhodowano w Chinach, a inaczej ten znany tobie z Polski.