Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 16:18

Link do produktu: https://rafex.eu/przyprawa-portugalska-do-ryb-1-kg-p-201064.html



Przyprawa Portugalska Do Ryb 1 Kg

Cena	**24,77 zł**
Numer katalogowy	**304-2**
Kod EAN	**05902888001450**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

pieprz mielony, papryka słodka, czosnek, cebula, imbir, koper, curry, sól.

Charakterystyka

Portugalska przyprawa do ryb to mieszanka przypraw, ziół oraz warzyw stosowanych w iberyjskiej sztuce kulinarnej opartej o kuchnię śródziemnomorską, której fundamentem są ryby smażone oraz pieczone. W szczelnym – specjalnym opakowaniu o pojemności 1 KG zamknięto wyraziste w smaku i głębokie w aromacie przyprawy, które urozmaicą smak ryb bez względu na ich rodzaj oraz sposób przyrządzania. Ważną zaletą tytułowej mieszanki jest jej uniwersalność oraz szerokie zastosowanie.

Zastosowanie

Przepis na rybę pieczoną po portugalsku :

Białą część pora kroimy w drobne talarki, a następnie dodajemy cebulę w kostce oraz ząbek pokrojonego drobno czosnku – wszystko smażymy na oliwie z oliwek. W trakcie smażenia dodajemy pomidory z puszki wcześniej pokrojone oraz dwie łyżki passaty pomidorowej. Całość przyprawiamy tytułową mieszanką przypraw do ryb. Następnie na dnie naczynia żaroodpornego musi znaleźć się przygotowany sos, a także plastry cytryny oraz papryki – na wierzchu kładziemy rybę – najlepiej pstrąga. Wszystko zalewamy białym winem i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni. Po 25 minutach danie jest gotowe.

Ciekawostki

Ciekawostkę stanowi fakt, iż portugalskie tradycje kulinarne opiewają w dwa dania główne podczas obiadu. Całość zostaje zwieńczona deserem.