Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 17:13

Link do produktu: https://rafex.eu/sekretna-posypka-do-skrzydelek-i-udek-100-g-p-16055.html



Sekretna Posypka Do Skrzydełek I Udek 100 G

Cena	**3,96 zł**
Numer katalogowy	**05906681925340**
Kod EAN	**05906681925340**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład:

mąka, sól, tymianek, bazylia, oregano, seler liść, seler nasiona, czarny pieprz, gorczyca czarna, gorczyca biała, papryka słodka, czosnek, imbir, biały pieprz

Charakterystyka:

Niezliczona ilość wyjątkowych dodatków sprawia, że sekretna posypka do skrzydełek i udek nabiera wyjątkowego znaczenia w Twojej kuchni. Naturalne **Składniki:**
, tradycyjne suszenie i świeżość w każdym momencie to znaki rozpoznawcze tej mieszaniny. Jest to unikalna kompozycja nietypowych, rzadko spotykanych składników, m.in. białego pieprzu, nasion selera czy czarnej gorczycy. Dzięki temu jest to produkt wyjątkowy i smaczny. Pojemność: 100 g.

Zastosowanie:

Do udek i skrzydełek kurczaka.

Ciekawostki:

Niezwykły przepis z użyciem sekretnej posypki:

Wymieszaj w osobnym naczyniu maślankę z jajkiem dopóki się ze sobą nie połączą. Zamocz kurczaka w maślankowej miksturze i zostaw na 20-30 minut. Wyciągnij kurczaka i pozwól nadmiarowi mikstury ociec. Zanurz kawałki kurczaka w mące z przyprawami tak, by pokryła całość i strzep nadmiar panierki. Połóż kurczaka na kracie umieszczonej nad blaszką i zostaw na 20 minut. W międzyczasie rozgrzej w wielkim kotle 50ml oleju na średnim-dużym ogniu do temperatury 176 stopni by sprawdzić temperaturę). Kiedy zostanie osiągnięta temperatura, zmniejsz ogień na średni, by utrzymać 176 stopni. Smaż po 3-4 kawałki naraz, żeby nie przepełnić kotła. Smaż przez 15-18 minut aż kawałki będą miały złocisto-brązowy kolor, obracając tylko raz. Usmażone przenieś na blaszkę pokrytą ręcznikami papierowymi. Pozwól olejowi uzyskać odpowiednią temperaturę, zanim dodasz kolejne kawałki.