

Dane aktualne na dzień: 26-08-2026 09:38

Link do produktu: <https://rafex.eu/siemie-lniane-zlote-len-1-kg-p-375.html>

Siemie Lniane Złote Len 1 Kg



Cena	11,88 zł
Numer katalogowy	375
Kod EAN	05902888002044
Producent	Rafex

Opis produktu

Charakterystyka

Złoty len ma znacznie łagodniejszy smak niż brązowy, dlatego wykorzystywany jest do podkreślania walorów wielu potraw. Intensywny smak i aromat uzyskać można poprzez zmielenie ziaren tuż przed dodaniem lnu do dania.

Zastosowanie

Len wykorzystywany jest jako dodatek do pieczywa, zup i koktajli owocowych i warzywnych. Wzbogaca także smak farszów i mięs oraz sałatek i jogurtów.

Przepis na cebulę faszerowaną mięsem mielonym drobiowym – **Składniki:**

: 400 g mięsa mielonego z piersi kurczaka, 5 dużych cebul, czosnek, siemie lniane złote, sól, pieprz, zioła prowansalskie, oliwa z oliwek, śmietana 18%.

Przygotowanie: środki cebuli wydrążyć i drobno posiekać, czosnek przecisnąć przez praskę, podsmażyć razem na oliwie z oliwek. Dodać mięso mielone, przyprawy i len. Wymieszać ze śmietaną, wypełnić wydrążone cebule. Piec w naczyniu żaroodpornym w 180 st. Celsjusza przez 40 minut.

Ciekawostka

W starożytnym Egipcie zakazano krojenia cebuli podczas świąt. Dni te były czasem radowania się, a cebula wywoływała łzy.