Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 14:23

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



Siemię 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, siemię 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.