

Link do produktu: <https://rafex.eu/siemie-lniane-zlote-len-500-g-p-201084.html>

# Siemie Lniane Złote Len 500 G



|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Cena             | <b>6,00 zł</b>        |
| Numer katalogowy | <b>RAFEX000972</b>    |
| Kod EAN          | <b>05902888140029</b> |
| Producent        | <b>Rafex</b>          |

## 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 prasę, 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.