Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 15:09

Link do produktu: https://rafex.eu/sol-czosnkowa-1-kg-p-319.html



Sól Czosnkowa 1 Kg

Cena	**24,77 zł**
Numer katalogowy	**319**
Kod EAN	**05902888001580**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

Czosnek granulowany, sól.

Charakterystyka

Wyśmienite połączenie soli i czosnku wzbogaca wiele potraw mięsnych i sosów. Przyprawa wykorzystywana jest nie tylko w kuchni polskiej, ale również w hiszpańskiej, włoskiej, orientalnej.

Zastosowanie

Sól czosnkowa podkreśla w sposób wyjątkowy smak mięs, warzyw i pieczywa. Idealnie komponuje się z drobiem, wieprzowiną i dziczyzną. Wzbogaca również dania z rybami i owocami morza. Występuje również jako składnik sosów i dipów.

Przepis na czosnkowe podpłomyki – **Składniki:**
: pół kg mąki pszennej, 1 łyżka soli czosnkowej, 300 ml letniej wody, oliwa z oliwek, 2 główki czosnku, 6 g drożdży.

Przygotowanie: **Składniki:**
na ciasto zagnieść do uzyskania jednolitej konsystencji, odstawić na minimum godzinę. Czosnek przecisnąć przez praskę, wymieszać z oliwą. Z ciasta uformować okrągłe placki, smarować czosnkiem i oliwą. Piec w 200 st. Celsjusza przez 35 minut.

Ciekawostka

Podpłomyki w krajach śródziemnomorskich nazywane są również pitą, a w Ameryce na te same placki mówi się tortilla.