

Link do produktu: <https://przyprawybezglutenowe.pl/bazylia-40g-p-58.html>



Bazylia 40g

Cena	4,20 zł
Kod EAN	5907451202005
PKWiU	10.39.13.0
Zawartość alergenów	Produkt bezglutenowy

Opis produktu

Kraj pochodzenia: Egipt

Suszona bazylią to przyprawa o intensywnym smaku i aromacie, która doskonale komponuje się z wieloma potrawami. Oto kilka potraw, do których można dodać suszoną bazylię:

- **Pasta:** Suszona bazylia to kluczowy składnik wielu past, zwłaszcza tych na bazie pomidorów. Dodaje świeżości i aromatu do sosów pomidorowych.
- **Pizza:** Suszona bazylia jest popularnym dodatkiem do pizzy, zarówno jako część sosu pomidorowego, jak i jako posypka na wierzchu.
- **Pesto:** Bazylię można użyć do przygotowania tradycyjnego pesto genovese, które nadaje się do makaronów, sałatek czy jako dip.
- **Caprese:** Z suszoną bazylią możesz przyrządzić klasyczną sałatkę caprese z pomidorów, mozzarelli i oliwy z oliwek.
- **Sałatki:** Suszona bazylia może dodać smaku do różnych sałatek, zwłaszcza tych z dodatkiem pomidorów, mozzarelli czy ogórków.
- **Dania z kurczaka:** Bazylię można dodać do dań z kurczaka, takich jak kurczak parmigiana czy kurczak pieczony.
- **Makaron:** Suszona bazylia doskonale komponuje się z daniami makaronowymi, zarówno tymi na bazie pomidorów, jak i śmietany.
- **Ryby:** Możesz użyć suszonej bazylii do przyprawienia potraw z ryb, takich jak pieczony łosoś czy duszone krewetki.
- **Zupy:** Suszona bazylia może być używana do przyprawienia zup, zwłaszcza zup pomidorowych, minestrone czy zupy krem.
- **Sosy do mięsa:** Dodaj bazylię do sosów mięsnych, aby podkreślić ich smak i aromat.
- **Omelety i jajecznice:** Bazylię można użyć do przyprawienia jajecznicy czy omeletów, tworząc aromatyczne danie jajeczne.
- **Chleb i focaccia:** Suszona bazylia może być dodawana jako przyprawa do pieczywa, zwłaszcza do chleba i focaccii.
- **Kasze i ryż:** Dodaj bazylię do dań na bazie kaszy, ryżu czy risotto.
- **Sosy do makaronu:** Przygotuj sos do makaronu z suszoną bazylią, oliwą z oliwek i czosnkiem, aby dodać smaku potrawie.

To tylko kilka przykładów, ale bazylię można używać w wielu różnych potrawach, aby dodać im świeżości i korzennego smaku.