

Link do produktu: <https://przyprawybezglutenowe.pl/czubryca-ostra-75g-p-42.html>



Czubryca ostra 75g

Cena	5,20 zł
Kod EAN	5907451202845
PKWiU	10.84.12.0
Zawartość alergenów	Produkt bezglutenowy

Opis produktu

Kraj produkcji: Polska

Czubryca ostra, znana również jako "czubryca chili" lub "czubryca pikantna", to przyprawa o intensywnym i ostrym smaku. Jest często używana do nadawania potrawom pikantnego charakteru. Oto kilka potraw, do których można dodać czubrycę ostrą:

- Potrawy meksykańskie:** Czubryca ostrą doskonale komponuje się z daniami meksykańskimi, takimi jak chili con carne, nachos czy tacos.
- Potrawy azjatyckie:** Możesz dodać czubrycę ostrą do potraw z kuchni azjatyckiej, takich jak curry, pad thai czy pho.
- Sosy pikantne:** Przyprawa ta może być używana do przyprawienia sosów pikantnych, które towarzyszą danym z mięsa, ryb czy warzyw.
- Marynaty:** Dodaj czubrycę ostrą do marynat do mięsa przed grillowaniem lub pieczeniem, aby nadać pikantny smak.
- Potrawy z ryżem:** Czubryca ostrą nadaje się do przyprawienia potraw z ryżem, takich jak kubba, pilaw czy ryż po tajsku.
- Sos pomidorowy:** Dodaj czubrycę ostrą do sosów pomidorowych, aby podkreślić ich pikantny smak, zwłaszcza w daniach włoskich.
- Zupy i dania z makaronem:** Przyprawa ta może być używana do przyprawienia zup, curry czy dań z makaronem, takich jak ramen.
- Krewetki i owoce morza:** Czubryca ostrą doskonale komponuje się z potrawami z krewetek i innych owoców morza, nadając im ostrzejszego smaku.
- Grillowane mięso:** Przyprawa ta nadaje się do przyprawienia mięsa grillowanego, takiego jak karkówka, kurczak czy kielbasa.
- Pizza:** Możesz dodać czubrycę ostrą do pizzy, aby podkreślić smak sosu pomidorowego i innych składników.
- Salatki:** Czubryca ostrą może być używana do przyprawienia sałatek, nadając im pikantnego aromatu.

12. **Potrawy z warzyw:** Przyprawa ta nadaje się do przyprawienia potraw z warzyw, takich jak warzywa duszone czy curry warzywne.

13. **Potrawy jednogarnkowe:** Dodaj czubrycę ostrą do potraw jednogarnkowych, takich jak gulasz czy chili, aby podkreślić ich pikantny smak.

Pamiętaj, że czubryca ostrą jest bardzo pikantną przyprawą, więc dodawaj ją ostrożnie, dostosowując ilość do swoich preferencji smakowych.

Składniki: natka pietruszki, cząber, czosnek, papryka, sól.