

Link do produktu: <https://przyprawybezglutenowe.pl/jalowiec-owoc-75g-p-60.html>



Jałowiec owoc 75g

Cena	6,20 zł
Kod EAN	5907451202111
PKWiU	02.30.40.0
Zawartość alergenów	Produkt bezglutenowy

Opis produktu

Kraj pochodzenia: Serbia

Jałowiec suszony owoc to przyprawa o intensywnym, lekko korzennym smaku, która często jest używana do przyprawienia mięsa i dań marynowanych. Oto kilka potraw, do których można dodać jałowiec suszony owoc:

- **Kapusta kiszona:** Jałowiec jest często używany do marynowania kapusty kiszonej, nadając jej charakterystycznego aromatu.
- **Marynaty do mięsa:** Jałowiec doskonale nadaje się do przyprawiania marynat do mięsa, zwłaszcza wołowego, wieprzowego i jagnięcego.
- **Kiełbasa:** Dodaj jałowiec do masy kiełbasy, aby wzbogacić jej smak i aromat.
- **Ryby marynowane:** Jałowiec można stosować do marynowania ryb, takich jak śledzie czy makrele.
- **Sosy i marynaty do grillowania:** Dodaj jałowiec do sosów i marynat, które używasz do przyprawienia mięsa przed grillowaniem.
- **Kaczka:** Jałowiec suszony owoc doskonale komponuje się z kaczką, zwłaszcza pieczoną czy duszoną.
- **Kociołek łowicki:** To tradycyjne danie kuchni polskiej, w którym jałowiec jest jednym z głównych składników przyprawy.
- **Gulasz:** Możesz dodać jałowiec do gulaszu, nadając mu wyrazistego smaku.
- **Sosy do mięsa:** Jałowiec może być używany do przyprawienia sosów do mięsa, takich jak sos pieczeniowy czy sos do steków.
- **Sery:** W niektórych regionach jałowiec jest używany do przyprawienia serów, nadając im unikalnego smaku.
- **Warzywa pieczone:** Możesz użyć jałowca do przyprawienia warzyw pieczonych, takich jak ziemniaki czy marchewki.
- **Pieczenie:** Jałowiec może być używany jako przyprawa do różnych pieczeń, takich jak pieczeń wieprzowa czy pieczony indyk.
- **Zupy:** W niektórych regionach jałowiec jest używany do przyprawienia zup, zwłaszcza tych na bazie mięsa.

Pamiętaj, że jałowiec ma intensywny smak, dlatego warto używać go umiarkowanie, aby nie przytłoczyć potrawy jego aromatem.