

Link do produktu: <https://przyprawybezglutenowe.pl/kolendra-mielona-75g-p-43.html>



Kolendra mielona 75g

Cena	4,20 zł
Kod EAN	5907451202852
PKWiU	01.28.14.0
Zawartość alergenów	Produkt bezglutenowy

Opis produktu

Kraj pochodzenia: Rosja

Kolendra mielona to przyprawa o delikatnym, cytrusowym smaku i zapachu, która może być używana w różnych potrawach. Oto kilka potraw, do których można dodać kolendrę mieloną:

- Curry:** Kolendra mielona jest często używana w mieszankach przypraw do curry, nadając daniom charakterystyczny smak.
- Potrawy meksykańskie:** Doskonale komponuje się z daniami meksykańskimi, takimi jak guacamole, salsa, tacos czy burritos.
- Zupy:** Możesz dodać kolendrę mieloną do zup, takich jak zupa pomidorowa, zupa z ciecierzycy czy zupa krem z marchewki.
- Marynaty do mięsa:** Przyprawa ta nadaje się do przyprawienia marynat do mięsa, zwłaszcza przed grillowaniem lub pieczeniem.
- Kuskus i ryż:** Kolendra mielona może być dodawana do kuskusu, ryżu czy bulguru, nadając im aromatyczny smak.
- Potrawy z ryb i owoców morza:** Doskonale komponuje się z potrawami z ryb i owoców morza, takimi jak ryby grillowane, duszone lub smażone.
- Salatki:** Możesz dodać kolendrę mieloną do sałatek, aby podkreślić smak warzyw i dodatków.
- Potrawy z kurczaka:** Przyprawa ta nadaje się do potraw z kurczaka, takich jak kurczak curry czy kurczak duszony.
- Potrawy z warzyw:** Kolendra mielona może być używana do przyprawienia potraw z warzyw, takich jak warzywa duszone, pieczone czy gotowane.
- Sosy i dressingi:** Dodaj kolendrę mieloną do sosów i dressingów, aby nadać im aromatyczny smak.
- Kebaby i dania grillowane:** Przyprawa ta nadaje się do przyprawienia kebabów, mięsa na grillu czy potraw grillowanych.
- Kasza gryczana:** Możesz dodać kolendrę mieloną do potraw z kaszą gryczaną, tworząc aromatyczny dodatek.

13. **Potrawy indyjskie:** Jest często używana w kuchni indyjskiej, do dań takich jak biryani, dal czy tandoori.

Kolendra mielona to wszechstronna przyprawa, która może dodać smaku i aromatu wielu różnym potrawom. Jej delikatny smak doskonale komponuje się z wieloma składnikami kulinarnymi, więc eksperymentuj i dostosowuj ilość do swoich preferencji smakowych.