

Link do produktu: <https://przyprawybezglutenowe.pl/majeranek-30g-p-28.html>



Majeranek 30g

Cena	3,70 zł
Kod EAN	5907451201251
PKWiU	1039130
Zawartość alergenów	Produkt bezglutenowy

Opis produktu

Kraj pochodzenia: Polska

Majeranek to przyprawa o delikatnym smaku i subtelnym aromacie, która doskonale nadaje się do wielu potraw. Oto kilka potraw, do których można dodać majeranek:

- **Zupa grochowa:** Majeranek jest tradycyjnym składnikiem zupy grochowej, nadając jej subtelny smak.
- **Potrawy z mięsa mielonego:** Majeranek doskonale komponuje się z daniami z mięsa mielonego, takimi jak klopsiki, pulpety czy mielone kotlety.
- **Potrawy z ziemniaków:** Dodaj majeranek do ziemniaków gotowanych lub puree ziemniaczanego, aby dodać im aromatu i smaku.
- **Potrawy z jagnięciny:** Majeranek jest często stosowany w kuchni śródziemnomorskiej do przyprawiania dań z jagnięciny, takich jak tajine czy pieczeń jagnięca.
- **Sosy pomidorowe:** Majeranek może być używany do przyprawiania sosów pomidorowych, zwłaszcza tych, które towarzyszą makaronom.
- **Potrawy z drobiu:** Dodaj majeranek do kurczaka, indyka czy kaczki, aby podkreślić smak mięsa.
- **Kasze i ryże:** Majeranek może dodać smaku kaszom, takim jak kasza jaglana czy kuskus, oraz danym z ryżu.
- **Dania wegetariańskie:** Majeranek doskonale komponuje się z daniami wegetariańskimi, takimi jak warzywne pasty, placki ziemniaczane czy sałatki.
- **Dania z fasoli:** Dodaj majeranek do potraw z fasoli, takich jak fasolka po bretońsku czy fasolka szparagowa, aby wzbogacić ich smak.
- **Sosy do dań mięsnych:** Majeranek może być używany do przyprawiania sosów, które towarzyszą danym mięsnym, takim jak sos pieczeniowy czy sos do kurczaka.
- **Dania z ryb:** Majeranek może również dodać smaku potrawom z ryb, zwłaszcza tym grillowanym lub duszonym.
- **Potrawy z ziemniakami i cebulą:** Majeranek pasuje do potraw, które zawierają ziemniaki i cebulę, tworząc wyjątkowy smak.

Majeranek to wszechstronna przyprawa, która może nadawać smaku różnym rodzajom potraw. Pamiętaj, że jest on stosunkowo delikatny, więc nie dominuje nad innymi składnikami, lecz dodaje im subtelne aromatu.