

Link do produktu: <https://przyprawybezglutenowe.pl/oregano-40g-p-74.html>



Oregano 40g

Cena	5,30 zł
Kod EAN	5907451202050
PKWiU	10.39.13.0
Zawartość alergenów	Produkt bezglutenowy

Opis produktu

Kraj pochodzenia: Turcja

Oregano suszone to popularna przyprawa o intensywnym aromacie i smaku, która jest często wykorzystywana w kuchni śródziemnomorskiej i innych kuchniach. Oto kilka potraw, do których można dodać oregano suszone:

- **Pizza:** Oregano jest kluczowym składnikiem przyprawiania pizzy, dodaje jej charakterystycznego smaku.
- **Potrawy z makaronem:** Oregano można dodać do sosów pomidorowych do spaghetti, lasagne i innych dań z makaronem.
- **Salatki greckie:** Oregano jest często używane do przyprawienia sałatek greckich, zwłaszcza tych z fetą i oliwkami.
- **Potrawy z mięsa mielonego:** Możesz dodać oregano do mięs mielonych, takich jak klopsiki, kotlety czy pulpeciki.
- **Sosy pomidorowe:** Oregano nadaje głębi smaku sosom pomidorowym, takim jak sos do spaghetti czy bolognese.
- **Zapiekanki:** Dodaj oregano do zapiekanek, takich jak musaka czy zapiekane dania z warzywami i mięsem.
- **Potrawy z kurczaka:** Oregano jest często używane do przyprawiania potraw z kurczaka, zwłaszcza w kuchni śródziemnomorskiej.
- **Zupy:** Możesz dodać oregano do zup, zwłaszcza tych na bazie pomidorów, jak zupa pomidorowa.
- **Potrawy z ryżu:** Oregano może być używane do przyprawiania potraw z ryżu, takich jak risotto czy pilaf.
- **Marynaty do mięsa:** Dodaj oregano do marynat do mięsa przed grillowaniem lub pieczeniem, aby wzbogacić smak mięsa.
- **Potrawy z bakłażana:** Oregano jest popularne w kuchni śródziemnomorskiej i często dodawane do potraw z bakłażana, takich jak parmigiana di melanzane.
- **Potrawy z jagnięciny:** W kuchni śródziemnomorskiej oregano jest często stosowane do przyprawiania potraw z jagnięciny.
- **Sosy do sałatek:** Oregano można dodać do sosów do sałatek, zwłaszcza tych z oliwą i octem.

Oregano suszone to wszechstronna przyprawa, która może dodać wyrazistego smaku wielu potrawom. Pamiętaj, że jest silnie aromatyczne, więc używaj go z umiarem, aby nie przytłoczyć smaku dania.