

Link do produktu: <https://przyprawybezglutenowe.pl/pieprz-bialy-mielony-100g-p-67.html>



Pieprz biały mielony 100g

Cena	16,00 zł
Kod EAN	5907451201879
PKWiU	10.84.21.0
Zawartość alergenów	Produkt bezglutenowy

Opis produktu

Kraj pochodzenia: Indonezja

Pieprz biały jest subtelniejszy w smaku niż jego odpowiednik, pieprz czarny, i doskonale komponuje się z wieloma potrawami. Oto kilka potraw, do których można dodać pieprz biały:

- **Sosy i zupy:** Pieprz biały może być dodawany do sosów, zup i bulionów, nadając im delikatny, pikantny smak.
- **Ryby i owoce morza:** Delikatny smak pieprzu białego doskonale komponuje się z rybami i owocami morza, takimi jak łosoś, dorsz czy krewetki.
- **Kurczak:** Pieprz biały można użyć do przyprawienia kurczaka, zarówno grillowanego, pieczonego jak i duszonego.
- **Salatki:** Dodaj odrobinę pieprzu białego do sałatek, aby podkreślić ich smak bez dominowania nad innymi składnikami.
- **Jajka:** Pieprz biały doskonale nadaje się do przyprawiania jajecznicy, omletów czy jajek na miękko.
- **Sery:** Posyp ser pieprzem białym, aby podkreślić jego delikatny smak, szczególnie przy serach kremowych.
- **Ryż i risotto:** Pieprz biały może być dodawany do dań na bazie ryżu, jak np. risotto, aby dodać im subtelnej pikantności.
- **Sosy śmietanowe:** Pieprz biały jest często używany do przyprawiania sosów na bazie śmietany, zwłaszcza do dań mięsnych.
- **Potrawy z grzybami:** Dodaj pieprz biały do potraw z grzybami, aby podkreślić ich smak i aromat.
- **Kasze:** Pieprz biały można użyć do przyprawienia różnych dań na bazie kaszy, takich jak kasza gryczana czy kuskus.
- **Potrawy kuchni azjatyckiej:** Pieprz biały jest często stosowany w kuchni azjatyckiej do przyprawienia dań, takich jak kurczak curry czy dan dan mian.
- **Sosy do makaronu:** Dodaj pieprz biały do sosów do makaronu, aby podkreślić ich smak, szczególnie w przypadku sosów śmietanowych.
- **Zapiekanki:** Posyp warstwy zapiekanek pieprzem białym, aby dodać im delikatnego pikantnego smaku.

Pieprz biały jest doskonałą alternatywą dla pieprzu czarnego, gdy chcesz dodać subtelnej pikantności potrawie, nie dominując nad jej innymi smakami.