

Link do produktu: <https://przyprawybezglutenowe.pl/pieprz-cayenne-100g-p-65.html>



Pieprz Cayenne 100g

Cena	6,90 zł
Kod EAN	5907451201848
PKWiU	10.84.22.0
Zawartość alergenów	Produkt bezglutenowy

Opis produktu

Kraj pochodzenia: Hiszpania

Pieprz cayenne to przyprawa o ostrym, pikantnym smaku, która doskonale nadaje potrawom pikantności i charakteru. Oto kilka potraw, do których można dodać pieprz cayenne:

- **Chili con carne:** Pieprz cayenne jest kluczowym składnikiem wielu dań chili, nadając im pikantności.
- **Krewetki po karaibsku:** To danie z krewetkami przyprawianymi pieprzem cayenne i innymi aromatycznymi przyprawami.
- **Potrawy meksykańskie:** Pieprz cayenne można dodać do dań meksykańskich, takich jak tacos, burritos czy enchiladas.
- **Sosy pikantne:** Dodaj pieprz cayenne do sosów pikantnych, takich jak sos tabasco czy sos sriracha.
- **Potrawy azjatyckie:** Pieprz cayenne może być używany do przyprawienia potraw azjatyckich, zwłaszcza tych ostrych i pikantnych.
- **Jambalaya:** To danie kuchni krajów południowych Stanów Zjednoczonych zawiera pieprz cayenne, który nadaje mu pikantnego smaku.
- **Marynaty do mięsa:** Dodaj pieprz cayenne do marynat, aby wzbogacić smak mięsa przed grillowaniem lub pieczeniem.
- **Zupy i gulasze:** Pieprz cayenne nadaje głębi smaku zupom, gulaszom i duszonym potrawom.
- **Jajka:** Dodaj odrobinę pieprzu cayenne do omletów, jajeczniczy czy jajek na miękko, aby dodać im pikantności.
- **Salatki:** Posyp pieprzem cayenne sałatki, aby dodać im pikantnego smaku.
- **Kurczak i skrzydełka:** Możesz użyć pieprzu cayenne do przyprawienia kurczaka, skrzydełek czy innych potraw z drobiu.
- **Frytki i przekąski:** Posyp frytki czy inne przekąski pieprzem cayenne, aby nadać im ostrzejszego smaku.
- **Potrawy karaibskie:** Pieprz cayenne jest często używany w kuchni karaibskiej do przyprawienia potraw.
- **Sosy barbecue:** Dodaj pieprz cayenne do sosu barbecue, aby podkreślić jego pikantność.
- **Kaszka jaglana z jajkiem:** To proste danie, w którym pieprz cayenne może dodać charakterystycznego smaku.

Pamiętaj, że pieprz cayenne jest bardzo pikantny, więc warto używać go ostrożnie, szczególnie jeśli nie jesteś przyzwyczajony do ostrej kuchni. Dodawaj go stopniowo i według swojego smaku, aby uniknąć nadmiernego pikantnego smaku potrawy.