

Link do produktu: <https://przyprawybezglutenowe.pl/pieprz-czerwony-ziarno-50g-p-82.html>



Pieprz czerwony ziarno 50g

Cena	12,00 zł
Kod EAN	5907451201800
PKWiU	10.84.21.0
Zawartość alergenów	Produkt bezglutenowy

Opis produktu

Kraj pochodzenia: Brazylia

Pieprz czerwony, zwany także pieprzem cayenne, chili lub papryką cayenne, to przyprawa o ostrym smaku i intensywnym aromacie, która jest często używana w kuchni na całym świecie. Oto kilka potraw, do których można dodać pieprz czerwony:

- **Curry:** Pieprz czerwony jest częstym składnikiem wielu potraw curry, dodając im ostrości i intensywnego smaku.
- **Sosy pikantne:** Możesz dodać pieprz czerwony do różnych sosów pikantnych, takich jak sos chili czy sos tabasco.
- **Potrawy meksykańskie:** Pieprz czerwony jest często używany w meksykańskich potrawach, takich jak salsa, guacamole czy dania z mięsem.
- **Potrawy chińskie:** W chińskiej kuchni pieprz czerwony jest często stosowany w potrawach kuchni syczuańskiej, dodając im ostrości.
- **Potrawy tajskie:** W tajskiej kuchni pieprz czerwony jest używany do przyprawienia potraw, takich jak pad thai czy curry.
- **Potrawy kuchni indyjskiej:** Pieprz czerwony jest używany w potrawach indyjskich, takich jak masala czy potrawy z mięsa i warzyw.
- **Potrawy kuchni kreolskiej i cajun:** W kuchni kreolskiej i cajun pieprz czerwony jest częstym składnikiem potraw, takich jak jambalaya czy gumbo.
- **Marynaty do mięsa:** Możesz dodać pieprz czerwony do marynat do mięsa, aby nadać im ostrzejszego smaku przed grillowaniem lub pieczeniem.
- **Zupy i gulasze:** Pieprz czerwony może być używany do przyprawienia zup, gulaszy i dań na bazie bulionu.
- **Pikle i marynaty:** Możesz dodać pieprz czerwony do marynat do warzyw i pikli, aby nadać im pikantności.
- **Potrawy z ryżem i makaronem:** Pieprz czerwony może być stosowany do przyprawienia potraw z ryżem i makaronem, takich jak fried rice czy makaron stir-fry.

Pieprz czerwony jest przyprawą o różnym stopniu ostrości, więc możesz dostosować jego ilość do własnych preferencji smakowych. Pamiętaj, że jest bardzo pikantny, dlatego używaj go z umiarem, aby nie przytłoczyć smaku dania.