

Link do produktu: <https://przyprawybezglutenowe.pl/pieprz-kolorowy-100g-p-66.html>



## Pieprz kolorowy 100g

|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| Cena                | <b>16,50 zł</b>             |
| Kod EAN             | <b>5907451201916</b>        |
| PKWiU               | <b>10.84.21.0</b>           |
| Zawartość alergenów | <b>Produkt bezglutenowy</b> |

### Opis produktu

**Kraj produkcji: Polska**

Pieprz kolorowy to mieszanka różnych rodzajów pieprzu, które różnią się smakiem i kolorem. Oto kilka potraw, do których można dodać pieprz kolorowy:

- **Steki i mięsa grillowane:** Posyp kawałki mięsa przed grillowaniem pieprzem kolorowym, aby dodać im aromatu i smaku.
- **Dania makaronowe:** Posyp pieprzem kolorowym dania makaronowe, takie jak spaghetti czy ravioli, aby podkreślić ich smak.
- **Ryby i owoce morza:** Delikatnie miażdż ziarna pieprzu kolorowego i użyj ich do przyprawienia ryb i owoców morza, takich jak łosoś czy krewetki.
- **Zupy i gulasze:** Pieprz kolorowy nadaje głębi smaku zupom, gulaszom i duszonym potrawom.
- **Sosy:** Dodaj pieprz kolorowy do różnych sosów, takich jak sos pomidorowy, sos pieczeniowy czy sos do mięsa.
- **Salatki:** Posyp pieprzem kolorowym sałatki, aby dodać im dodatkowego smaku i aromatu.
- **Placki ziemniaczane:** Pieprz kolorowy można dodać do masy placków ziemniaczanych, tworząc aromatyczne danie.
- **Sery:** Pieprz kolorowy świetnie komponuje się z serami, dodając im dodatkowej głębi smaku.
- **Potrawy z kurczaka:** Możesz użyć pieprzu kolorowego do przyprawienia różnych potraw z kurczaka, zwłaszcza tych grillowanych czy duszonych.
- **Warzywa grillowane:** Posyp warzywa, takie jak papryka, cukinia czy bakłażan, pieprzem kolorowym przed grillowaniem.
- **Kasze i ryż:** Pieprz kolorowy może być dodawany do dań na bazie kaszy, ryżu czy risotto.
- **Marynaty do mięsa:** Dodaj pieprz kolorowy do marynat, aby wzbogacić smak mięsa przed grillowaniem lub pieczeniem.
- **Sery pleśniowe:** Pieprz kolorowy można użyć do przyprawienia serów pleśniowych, nadając im charakterystycznego smaku.

Pieprz kolorowy jest wszechstronną przyprawą, która może dodać potrawom wyjątkowego smaku i aromatu. Pamiętaj, że różne rodzaje pieprzu kolorowego (czarny, biały, zielony, czerwony) mają nieco różne smaki, więc warto eksperymentować i dostosowywać do swoich preferencji smakowych.