

Link do produktu: <https://przyprawybezglutenowe.pl/rozmaryn-40g-p-46.html>



Rozmaryn 40g

Cena	4,20 zł
Kod EAN	5907451201961
PKWiU	10.83.12.0
Zawartość alergenów	Produkt bezglutenowy

Opis produktu

Kraj pochodzenia: Turcja

Rozmaryn to aromatyczna przyprawa, która doskonale komponuje się z wieloma rodzajami potraw, zwłaszcza tymi, które zawierają mięso, warzywa, ryby i owoce morza. Oto kilka potraw, do których można dodać rozmaryn:

Pieczone mięso: Rozmaryn doskonale nadaje się do przyprawiania pieczonego mięsa, takiego jak kurczak, baranina, wieprzowina czy indyk.

Ziemniaki: Dodaj rozmaryn do pieczonych lub duszonych ziemniaków, aby podkreślić ich smak.

Zapiekanki: Rozmaryn może być używany w zapiekankach, zarówno mięsnych, jak i warzywnych, nadając im wyjątkowego aromatu.

Dania z ryb i owoców morza: Możesz dodać rozmaryn do dań z ryb i owoców morza, takich jak pieczony łosoś czy grillowane krewetki.

Sosy i marynaty: Rozmaryn może być używany do przyprawienia sosów, marynat do mięsa czy ryb, dodając im świeżości i aromatu.

Pieczyno: Rozmaryn często stosuje się do przyprawienia pieczywa, takiego jak focaccia czy chleb, nadając mu charakterystyczny smak.

Kasze i ryże: Dodaj rozmaryn do potraw z kaszy, ryżu czy quinoa, aby wzbogacić ich smak.

Zupy i dania jednogarnkowe: Możesz użyć rozmarynu do przyprawienia zup, gulaszy czy potraw jednogarnkowych, dodając im głębi smaku.

Kiełbasa i dania z kiełbasami: Rozmaryn doskonale komponuje się z daniami zawierającymi kiełbasę, takimi jak cassoulet czy dania z grillowanej kiełbasy.

Sosy do makaronu: Dodaj rozmaryn do sosów do makaronu, aby wzbogacić smak potrawy.

Warzywa grillowane: Przyprawa ta może być używana do przyprawienia warzyw grillowanych, nadając im wyjątkowego aromatu.

Pizza: Możesz dodać rozmaryn do pizzy, zarówno jako dodatek do sosu pomidorowego, jak i jako posypka na wierzchu.

Kasze i dania wegetariańskie: Rozmaryn może być stosowany w potrawach wegetariańskich i wegańskich, takich jak risotto czy dania z soczewicą.

Rozmaryn to wszechstronna przyprawa, która może dodać smaku i aromatu wielu różnym potrawom. Pamiętaj, że jest to zioło o intensywnym smaku, więc używaj go umiarkowanie, aby nie przytłoczyć innych smaków.