

Link do produktu: <https://przyprawybezglutenowe.pl/ziola-prowansalskie-40g-p-86.html>



Zioła prowansalskie 40g

Cena	4,20 zł
Kod EAN	5907451202098
PKWiU	10.84.12.0
Zawartość alergenów	Produkt bezglutenowy

Opis produktu

Kraj produkcji: Polska

Zioła prowansalskie to mieszanka ziół pochodzących z regionu Prowansji we Francji. Jest to popularna przyprawa używana w kuchni francuskiej i śródziemnomorskiej. Oto kilka potraw, do których można dodać zioła prowansalskie:

- **Ratatouille:** To klasyczna potrawa z Prowansji przygotowywana z bakłażana, cukinii, papryki, pomidorów i cebuli, którą przyprawia się ziołami prowansalskimi.
- **Kurczak lub ryba duszona w pomidorach:** Zioła prowansalskie doskonale komponują się z duszonym kurczakiem, rybą lub owocami morza w sosie pomidorowym.
- **Sos pomidorowy:** Możesz dodać zioła prowansalskie do domowego sosu pomidorowego, który można wykorzystać do makaronu, pizzy lub lasagne.
- **Potrawy z mięsa mielonego:** Dodaj zioła prowansalskie do mięsa mielonego, aby stworzyć smaczne kotlety mielone, klopsiki czy sosy.
- **Zapiekanki:** Zioła prowansalskie nadają się doskonale do zapiekanek z warzywami, mięsem lub makaronem.
- **Zupy i gulasze:** Dodaj zioła prowansalskie do zup warzywnych, gulaszy i duszonych dań na bazie bulionu.
- **Potrawy z warzywami:** Zioła prowansalskie mogą być używane do przyprawienia różnych potraw z warzywami, takich jak pieczone ziemniaki, fasolka szparagowa lub kabaczki.
- **Grillowane dania:** Możesz dodać zioła prowansalskie do marynat do mięsa i warzyw przed grillowaniem.
- **Kartofle ziołowe:** Ziemniaki pieczone lub gotowane z dodatkiem ziół prowansalskich, oliwy z oliwek i czosnku są smaczną przystawką lub dodatkiem.
- **Farsze do sałatek lub bagietek:** Zioła prowansalskie mogą być dodawane do farszów, które można wykorzystać do sałatek lub kanapek.
- **Jagnięcina:** Zioła prowansalskie dobrze komponują się z jagnięciną, szczególnie w pieczeniach i duszonych daniach.
- **Sosy do ryb lub owoców morza:** Zioła prowansalskie można dodać do sosów towarzyszących potrawom z ryb i owoców morza.

Składniki: bazylia, majeranek, tymianek, rozmaryn, oregano, cząber, koper włoski, estragon.