
Dane aktualne na dzień: 07-03-2026 08:30

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/estragon-p-479.html>



Estragon

Cena

1,89 zł

Opis produktu

Znany już w średniowieczu w kuchni arabskiej. Drugi człon nazwy łacińskiej pochodzi od słowa "draco", oznaczającego smoka - w średniowieczu wierzono bowiem, że estragon ma moc odstraszania potworów. W smaku lekko gorzki, nieco podobny do anyżu, ma świeży, przyjemny zapach.

Idealny do:

- Estragon używany jest do zaprawiania marynat, octów ziołowych, konserw, musztardy oraz stanowi dodatek do kwaszenia kapusty lub konserwowania ogórków. Doskonały do licznych dań z drobiu, smażonych ryb, pieczeni wieprzowej i podrobów na zimno oraz do jajecznicy. Estragonem przyprawia się gotowane cukinie i pory, duszoną marchewkę, surówki, sos tatarski, majonez. Świeże ziele poprawia smak niesłonych potraw, z tego względu jest stosowany w diecie bezsolnej. Estragonu nie należy gotować, gdyż wysoka temperatura zabija jego smak.

Składniki:

- 100% Estragon

Kraj Pochodzenia:

- Polska

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wybierz wielkość opakowania:: 30g