

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/przyprawa-kurczak-po-diabelsku-chili-czosnek-p-1106.html>



Przyprawa KURCZAK PO DIABELSKU chili czosnek

Cena

2,57 zł

Opis produktu

Przyprawa ta przeznaczona jest do pieczonego kurczaka. Nadaje mięsu ostry, wyrazisty smak i aromat. Polecamy szczególnie dla miłośników piekących doznań. Przyprawa jest przygotowana na bazie tylko naturalnych składników a do jej produkcji nie użyto chemii ani glutaminianu sodu.

Idealna do:

- **Przygotowania kurczaka w każdej postaci. Przykładowe zastosowanie:**

Składniki:

• - 2 udka z kurczaka, • - 5 dag chudego pokrojonego boczku, • - 1 cebula pokrojona w kostkę, • - 10 dag pieczarek pokrojonych w plastry, • - 10 dag czerwonej papryki, • - 1 ząbek czosnku pokrojonego w plastry, • - 50ml ketchupu pikantnego, • - 1 łyżeczka octu, • - 1 łyżka musztardy, • - olej do smażenia, • - przyprawa Kurczak po Diabelsku

Przygotowanie Umyte i osuszone udka z kurczaka posypać przyprawą Kurczak po Diabelsku. Żeby mięso miało bardziej wyrazisty smak należy zamarynować je w przyprawie na kilka godzin przed przygotowaniem. W rondlu rozgrzać oliwę, zasmażyć boczek, włożyć udka z kurczaka i przysmażyć z każdej strony. W drugim garnku: wlać olej, drobno posiekaną cebulę, pieczarki, paprykę, czosnek, ketchup, ocet i musztardę, wymieszać. Dodać mięso do sosu i dusić pod przykryciem 15 minut na małym ogniu. Podawać z ryżem. Smacznego !

Składniki:

- sól, papryka ostra, kolendra, kukurydza, chili, majeranek, kminek, cząber, papryka – barwnik naturalny.

Kraj Pochodzenia:

- Polska

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wybierz wielkość opakowania:: 50g , 500g