

Link do produktu: <https://www.olfarm.pl/imbir-korzen-suszony-kawalki-50-g-plastry-imbiru-suszonego-p-30.html>



IMBIR KORZEŃ SUSZONY KAWAŁKI 50 G PLASTRY IMBIRU SUSZONEGO

Cena	6,85 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	SPR060-050
Kod producenta	SPR060-050
Kod EAN	5901289445870

Opis produktu

Imbir Korzeń Suszony Kawałki 50 g Plastry

opakowanie: dekoracyjna torebka z opisem produktu
kraj pochodzenia: Indonezja

Imbir jest jedną z bardziej popularnych przypraw w Azji. Wykorzystywany jest na wiele różnych sposobów zarówno w kuchni, do dań wytrawnych jak i słodkich, w kosmetyce, jak i ziołarstwie.

Imbir korzeń suszony posiada specyficzny, silnie korzenny aromat z odświeżającą, cytrynową nutą natomiast w smaku jest ostry, cytrusowy.

Imbir to doskonała przyprawa do sosów, flaków zup, a także potraw z krewetek, ryb, mięsnych. Można go dodawać do czerwonej kapusty, wszelkich pikantnych potraw oraz do sosów ziołowych i owocowych. Imbir jest znakomitą dodatką do ciast, kompotów, marynat z owoców i warzyw, grzanego wina i piwa.

Przepis na krewetki w maśle

składniki;

Mrożone gotowane krewetki bez pancerzy 12 szt

3-4 ząbki czosnku

imbir suszony 2 kawałki

łyżka chili w płatkach

sól do smaku

masło klarowane 4-5 solidnych łyżek

przygotowanie:

Na patelni rozgrzej masło, następnie dodaj chili płatki, imbir suszony pocięte kawałki, czosnek posiekany w kostkę, natkę pietruszki.

następnie dodaj kilkanaście krewetek mrożonych. Chwilę podrzej i wszystko wymieszaj aby obtoczyć krewetki przyprawami z masłem Po odstawieniu z ognia imbir można usunąć z dania. Podawaj z dużą ilością cietej pietruszki.

najlepiej smakuje z bagietką .

Wszystkie nasze przyprawy posiadają pełną dokumentację dopuszczającą do obrotu w całej UE.

Imbir przechowywać w szczelnie zamkniętych pojemnikach zw suchym i zacienionym miejscu