

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/liscie-laurowe-cale-10-g-super-jakosc-p-46.html>



LIŚCIE LAUROWYE CAŁE 10 G SUPER JAKOŚĆ

Cena	5,44 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	SPR096-010
Kod producenta	SPR096-010
Kod EAN	5901289446051

Opis produktu

LIŚCIE LAUROWE CAŁE 10 G

kod ean: 5901289446051

nazwa łacińska:

kraj pochodzenia: Turcja

opakowanie: dekoracyjna torebka z opisem produktu

Liść laurowy to ziele używane niemalże w każdym polskim domu. Nie tylko dodaje on potrawom smaku, ale posiada także wiele zastosowań zdrowotnych. Przed podaniem dania w którym były liście laurowe należy je usunąć.

Dlaczego powinniśmy usuwać liście z potraw ?

Liście laurowe są bardzo sztywne, a ich krawędzie są ostre. W przypadku połknięcia istnieje ryzyko zadławienia. Jest to główny powód, dla którego powinniśmy wyjmować liście laurowe przed podaniem potrawy. Gotowanie w żadnym stopniu nie zmienia ich struktury. Liście laurowe nadal będą sztywne i ostre. W związku z tym nie zaleca się również miażdżenia liści przed dodaniem przygotowywanego wywaru, pokruszone liście będą jedynie dużo trudniejsze do usunięcia. Jeśli przypadkowo trafimy kawałek liścia laurowego, najlepiej usunąć go z potrawy.

Liście laurowe mają szerokie zastosowanie w kuchni. Od dawna stosuje się je do potraw o silnym smaku jak również do poprawiania smaku zup takich jak rosół, ziemniaczana, kapuśniak, fasolowa, żurek, flaki a także do potraw mięsnych zwłaszcza z wołowiny i dziczyzny. Są niezastąpionym składnikiem marynat warzywnych, mięsnych, rybnych i grzybów. Liście są doskonałym dodatkiem do sosów, gulaszy, gotowanych ryb i galaret. Stosuje się je także do peklowania mięsa i aromatyzowania potraw duszonych i pieczonych. Liście laurowe mają szerokie zastosowanie w kuchni.

Od dawna stosuje się je do potraw o silnym smaku jak również do poprawiania smaku zup takich jak rosół, ziemniaczana, kapuśniak, fasolowa, żurek, flaki a także do potraw mięsnych zwłaszcza z wołowiny i dziczyzny. Są niezastąpionym składnikiem marynat warzywnych, mięsnych, rybnych i grzybów.

Liście są doskonałym dodatkiem do sosów, gulaszy, gotowanych ryb i galaret.

Stosuje się je także do peklowania mięsa i aromatyzowania potraw duszonych i pieczonych.

Liście laurowe dodaje się na początku gotowania a przed podaniem potrawy należy je usunąć aby danie nie nabrało gorzkiego smaku.