



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Pieprz biały ziarno, cena za 50 g

Kod EAN: 833

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

9,00 PLN

Opis produktu

Pieprz biały to nic innego niż pieprz czarny pozbawiony swojej zewnętrznej warstwy. Cechuje się delikatniejszym i subtelniejszym smakiem od pieprzu czarnego, jednak ma zdecydowanie intensywniejszy aromat.

Przyprawę z pewnością warto dodawać do zup - często używa się jej do urozmaicenia żurku lub barszczu białego.

Biały pieprz fantastycznie komponuje się również w gęstych i kremowych sosach (np. na bazie śmietany), a także jako dodatek do dań ziemniaczanych, rybnych czy przy przyrządzaniu pasztetu.

Przepis na sos pieprzowy:

- 2 łyżki ziaren pieprzu białego
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka mąki pszennej
- 200 ml wywaru warzywnego
- 50 ml białego wina
- 4 łyżki śmietanki kremówki
- łyżeczka musztardy ostrej

Pieprz rozdrobnić w moździerzu. Trochę zostawić do dekoracji. Masło rozpuścić na patelni. Dodać mąkę. Ciągłe mieszając chwilę razem podsmażyć robiąc zasmażkę. Śmietanę wymieszać z musztardą i razem zahartować gorącym wywarem: dodać najpierw jedną łyżkę wywaru, wymieszać, dodać kolejną i znów wymieszać. Powtórzyć jeszcze kilka razy po czym wymieszać z resztą wywaru i z winem. Przełożyć na patelnię energicznie mieszając żeby nie zrobiły się grudki. Dodać pieprz, lekko dosolić do smaku. Doprowadzić do wrzenia i gotować kilka minut, aż sos pieprzowy

zredukuje się do odpowiedniej gęstości. Przelać do sosjerki i posypać całymi ziarnami pieprzu.

Kraj Pochodzenia: Wietnam

Skład: 100% biały pieprz

Kraj pochodzenia zależy od bieżącej partii.