



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Czosnkowo-ziołowa przyprawa, cena za 50 g

Kod EAN: 465

Czas wysyłki: 48 Godzin

Cena

4,50 PLN

Opis produktu

Przyprawa do masła - sprawdź naszą aromatyczną mieszankę idealną na grilla i nie tylko!

Przyprawa czosnkowo-ziołowa do masła i grzanek to starannie skomponowana mieszanka, która nadaje masłu wyjątkowego, wyrazistego smaku i aromatu. Połączenie aromatycznego czosnku, delikatnych ziół, cebuli i pieprzu czarnego sprawia, że jest to kompozycja idealna nie tylko do masła ale i sosów, pieczywa oraz wielu innych dań. Sprawdzą się świetnie na grilla, imprezę ale i na co dzień.

Przyprawa do masła - składniki

- Czosnek (35%) – intensywny, lekko ostry i wyrazisty, wzbogaca smak potraw i nadaje im głębię.
- Sól – podkreśla smak składników, doskonale łącząc wszystkie aromaty.
- Zioła (20%) – mieszanka pietruszki i szczypiorku dodaje świeżości i ziołowej nuty.
- Cebula – delikatna słodycz cebuli balansuje ostrość czosnku.
- Pieprz czarny – nadaje przyprawie lekkiej pikanterii, podkreślając naturalne smaki potraw.

Zastosowanie produktu w kuchni

Przyprawa ziołowo-czosnkowa doskonale sprawdza się **w przygotowywaniu masła ziołowego**, które można wykorzystać do smarowania pieczywa, pieczenia mięs czy grillowania warzyw. Oprócz tego, przyprawa wzbogaci smak:

- sosów i dipów
- marynat do mięs i ryb
- zapiekanek i makaronów
- ziemniaków i innych warzyw

Przepisy z przyprawą czosnkowo-ziołową

Masło

Składniki:

- 100 g masła
- 1 łyżeczka przyprawy czosnkowo-ziołowej
- opcjonalnie: kilka kropli soku z cytryny, ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę

Sposób przygotowania: Masło w temperaturze pokojowej wymieszać z przyprawą i opcjonalnie skropić sokiem z cytryny i dodać czosnku. Schłodzić w lodówce przez 15 minut. Gotowe masło można smarować na ciepłym pieczywie lub dodawać do gorących potraw.

Chrupiące grzanki

Składniki:

- 4 kromki chleba
- 2 łyżki masła
- 1 łyżeczka przyprawy czosnkowo-ziołowej

Sposób przygotowania: Masło roztopić, wymieszać z przyprawą i posmarować kromki chleba. Piec w nagrzanym piekarniku (180°C) przez 10 minut lub podsmażyć na suchej patelni. Grzanki świetnie komponują się z zupami i sałatkami.

Marynata do kurczaka

Składniki:

- 2 łyżki roztopionego masła
- 1 łyżeczka przyprawy czosnkowo-ziołowej
- 1 łyżeczka soku z cytryny

Sposób przygotowania: Wszystkie składniki wymieszać, obtoczyć filety kurczaka i odstawić na 30 minut. Smażyć na patelni lub piec w piekarniku (200°C, ok. 20 minut). Mięso będzie soczyste i pełne aromatu.

Dlaczego warto wybrać ten produkt?

- Naturalny skład – bez sztucznych dodatków i wzmacniaczy smaku.
- Wszechstronność – doskonała do masła, mięs, warzyw, sosów i pieczywa.
- Intensywny aromat – starannie dobrane proporcje czosnku i ziół zapewniają wyjątkowy smak każdej potrawie.
- Łatwość użycia – szybkie i proste przygotowanie aromatycznych dań.

Dodaj do swojej kuchni wyjątkowy smak i aromat dzięki przyprawie czosnkowo-ziołowej do masła!

Podsumowanie

Czosnkowo-ziołowa przyprawa do masła to wyjątkowa kompozycja starannie dobranych ziół i przypraw, która wzbogaci smak i aromat wielu potraw. Idealnie sprawdzi się jako dodatek do świeżego pieczywa, nadając mu wyrazisty charakter. Dzięki harmonijnemu połączeniu składników, takich jak sok z cytryny, przyprawa doskonale podkreśla walory kulinarne zarówno klasycznych grzanek, jak i innych dań. Opakowanie przyprawy jest praktyczne i wygodne, a jej uniwersalność sprawia, że pasuje do kategorii mieszanki przypraw, które warto mieć w każdej kuchni.