

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-brokul-wiarus-pnos11-p-4680.html>



nasiona Brokuł Wiarus pnos11

Cena	4,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos11
Kod producenta	NSWP0025
Kod EAN	5904232209413
Kolor	zielony

Opis produktu

Brokuł Wiarus

Brassica oleracea

Brokuł Wiarus to roślina przeznaczona do uprawy wiosennej i jesiennej, plenna. Odmiana o krótkim czasie wegetacji (45-50 dni). Tworzy ściśle różę, barwy szarzielonej, o średnicy 15-20 cm i masie 250-300 g. Rośliny niskie, słabo ulistnione. **Różę osadzone na wysokiej łodydze.** Po ścięciu róży głównej, rośliny tworzą liczne różę boczne. Brokuł stanowi bogate źródło wit. C i betakarotenu.

Opakowanie: 2g
Liczba nasion: 300-400szt. w gramie
Norma wysiewu: 0,5-0,6 kg/1ha
Termin wysadzenia: 2 dekada IV
Termin sadzenia: 2 dekada V
Rozstawa: 50x50 cm
Wegetacja: 65-70 dni
Termin zbioru: 1-2 dekada VII

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- **Rośliny z rodziny krzyżowych (m.in. kapusta, kalafior, brukselka, kalarepa, pak-choy, rzepa, jarmuż, itp)** występują praktycznie na wszystkich kontynentach i są szczególnie zróżnicowane na obszarze śródziemnomorskim w Europie, centralnych i zachodnich obszarach Azji i zachodniej części Ameryki Północnej.
- Brokuły są bardzo zdrowe - ich spożywanie jest niezwykle korzystne dla zdrowia.
- Mają właściwości przeciwnowotworowe, poprawiają wzrok, korzystnie wpływają na stan przewodu pokarmowego, mają działanie przeciwzapalne. Warzywa te pomagają w leczeniu anemii, dostarczają witamin i są po prostu smaczne.

KULINARNIE

Kotlety z jajek i brokuły

- 4 jajka
- ok. 1/3 średniego brokuły
- mały ząbek czosnku
- 40 g kulki mozzarelli
- łyżeczka ostrej musztardy
- opcjonalnie – 2 plasterki salami lub innej wędliny
- bułka tarta
- oliwa do smażenia

3 jajka ugotować na twardo, obrać i posiekać w niewielką kostkę. Podczas gotowania jajek naszykować resztę składników. W osobnym garnku krótko ugotować różyczki brokuła (ok 4 min). Po ugotowaniu przelać zimną wodą i posiekać drobno. Szalotkę i szczypiorek posiekać drobno, czosnek przecisnąć przez praskę, mozzarellę zetrzeć na dużych oczkach tarki. Wędlinę posiekać. Rozgrzać patelnię i krótko smażyć czosnek i wędlinę. Na chwilę wrzucić szalotkę. Wymieszać i smażyć razem ok minutę po czym zawartość z patelni przełożyć do miski, a na patelni rozgrzać kolejną łyżkę oliwy. Do miski dodać posiekane, ugotowane jajka, surowe jajko, brokuł, ser, musztardę i łyżkę bulki tartej. Dokładnie wymieszać. Na osobną talerzyk wysypać kilka dodatkowych łyżek bulki tartej. Z masy formować kotleczki, lekko panierować je w bułce i smażyć z obu stron na mocno rozgrzanej patelni. Smacznego.

DLACZEGO WARTO KUPIĆ U NAS

- Jesteśmy w czołówce wśród internetowych sprzedawców produktów dla domu i ogrodu.
- Posiadamy **wieloletnie doświadczenie** w branży ogrodniczej. Cieszymy się zaufaniem naszych klientów dzięki rzetelności świadczonych usług i naszemu profesjonalizmowi.
- Produkty, które Państwu proponujemy cechują się **wysoką jakością**, korzystamy z usług tylko sprawdzonych producentów.
- Zawsze służymy pomocą, doradzamy oraz zapewniamy miłą i fachową obsługę.