

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-cebula-czerwono-biala-afr4-p-7117.html>



Nasiona Cebula czerwono-biała Afr4

Cena	12,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Afr4
Kod producenta	Afr4
Kolor	czerwono-biały

Opis produktu

Nasiona Cebula czerwono-biała

Allium cepa

Cebula występuje w różnych odmianach. Do tych najpopularniejszych zaliczamy cebulę czerwoną, cukrową, białą oraz żółtą. Jedną z nich wyróżnia się na tle pozostałych pod względem zdrowotnym. Pomimo wyrazistego koloru, ten rodzaj cebuli w smaku jest bardzo podobny do żółtej odmiany. Różnicę można wyczuć w tym, że warstwy czerwonej cebuli są mniej mięsiste i bardziej delikatne. Czerwone cebule są odrobinę bardziej kwaskowate i dzięki ich pięknej barwie, świetnie nadają się do salatek. Co więcej, wspaniale sprawdzają się jako baza konfitur. **Smakuje świetnie zarówno na surowo jak i smażoną, a do tego nie pozostawia po sobie nieprzyjemnego zapachu z ust.** Cebuli nie powinno uprawiać się w tym samym miejscu częściej niż co 3, ewentualnie co 4 lata. Cebula preferuje słoneczne miejsca i umiarkowanie wilgotne podłoże. Nie toleruje suszy, gdyż posiada płytki system korzeniowy. **Co jednak ważne, ziemia nie może być mokra**, ponieważ wówczas cebula zacznie gnić.

Opakowanie zawiera 50 szt. nasion

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Cebulę czerwoną możemy uprawiać z nasion, z rozsady, a także z dymki.
- Nasiona wysiewamy w rzędy oddalone od siebie do 30 cm.
- Czerwoną cebulę można smażyć, jeżeli zależy nam na delikatnym smaku potrawy. W przypadku, kiedy sięgamy po cebulę czerwoną ze względu na jej właściwości zdrowotne, najlepiej spożywać ją na surowo. Flawonoidy są wrażliwe na wysokie temperatury. Dodatkowo cebula podczas smażenia traci swoją intensywną barwę.
- Cebula kojarzy nam się z dodatkami do kanapek, jajecznicy, salatek i surówek, mięs, ale ona także wychodzi na plus dla naszego zdrowia. Nie bez powodu przeciw syrop z cebuli (fakt, niedobry i do tego brzydko pachnący, ale skuteczny) jest zalecany na przeziębienie. To m.in. dzięki temu, że działa bakteriobójczo i zawiera witaminę C, która z kolei podwyższa naszą odporność. Co więcej, cebula dba o to, aby nasze ciśnienie krwi było prawidłowe. Wspomaga trawienie, jest zalecana na zaparcia. **Nie tylko w kuchni, ale i w kosmetyce cebula znajduje zastosowanie.** W sprzedaży są choćby kremy przeciwzmarszczkowe z cebulą w składzie. To warzywo działa też dobroczynnie na nasze włosy.

Pieczona czerwona cebula z mięsnym farszem

SKŁADNIKI: 4 szt. czerwona cebula 50 g ryż basmati ugotowany 200 g mięso mielone z indyka 1 ząbek czosnek 1 łyżka suszony majeranek 1/4 szkl. natka pietruszki posiekana 1 łyżeczka sól 1/2 łyżeczki pieprz 40 g ser żółty starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Cały proces rozpoczniemy od usunięcia zawartości czerwonej cebuli. Powinnaś otrzymać efekt jak na zdjęciu poniżej, zawartość cebuli posiekaj w drobną kostkę. W dużej misce połącz: mięso z indyka, czosnek, natkę pietruszki, sól, pieprz oraz suszony majeranek. Po chwili dodaj ryż i wcześniej posiekaną cebulę. Dokładnie wymieszaj i nafaszeruj cebule. Wstaw do piekarnika na 20 minut (temp. 180 stopni Celsjusza). Posyp każdą cebulę startym serem i ponownie wstaw do piekarnika. Tym razem na 5 minut, Smacznego!

NA FOTOGRAFII

Cebula czerwono-biała

Allium cepa

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.