

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-cukinia-soraya-pnos53-p-4722.html>



nasiona Cukinia Soraya pnos53

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos53
Kod producenta	NSWP0231
Kod EAN	5904232195501
Kolor	zielony

Opis produktu

Cukinia Soraya

Cucurbita pepo

Cukinia Soraya to odmiana o bardzo kształtnych owocach o długości do 50cm i masie 2-4kg mają ciemnozieloną barwę (na młodych owocach widoczne jaśniejsze cętki). Miąższ biały, soczysty, kruchy, bardzo smaczny. Bardzo dobrze wiąże owoce nawet w niższych temperaturach. Roślina słabo rozkrzewiona, o ciemnozielonych pedach i liściach. **Plon owoców małych (12-15cm) 10-12 t/ha, dużych (35cm) 80-90 t/ha.**

Opakowanie zawiera 3g
Gatunek: Cukinia
Odmiana: Soraya
Gama: Warzywa Tradycja

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Cechą charakterystyczną, wyróżniającą cukinię Soraya spośród innych odmian, są na pewno niewielkie, słabo rozkrzewione rośliny o ciemnozielonej barwie pedów i liści.
- W Polsce uprawę cukinii rozpoczęto w latach 70. ubiegłego wieku, obecnie jest podstawowym składnikiem w wielu potrawach.**
- Cukinia świetnie sprawdza się w sosach, zupach krem, koktajlach, a nawet w deserach.

KULINARNIE

Lekka zupa cukiniowa

- 2 łyżki masła
- 1 cebula
- 5 średnich marchewek
- ok. 20 dkg cukinii
- 1,5 litra bulionu warzywnego
- 1 łyżeczka majeranku
- pieprz do smaku
- 1 łyżeczka papryki słodkiej mielonej
- seler korzeń - wg uznania
- 5 średnich ziemniaków
- przyprawa uniwersalna - wg uznania

W garnku roztopić masło. Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić na maśle. Marchewki obrać. Cukinię obrać, usunąć pestki (podałam wagę obranej i wydrążonej cukinii). Marchewki i cukinię zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Dodać je do zeszkłonej cebuli, smażyć razem kilka minut. Jak cukinia zacznie robić się szklista, wlać do garnka bulion, dodać obrany seler (można go zetrzeć na tarce i dodać wcześniej, razem z marchewką). Dodać również majeranek, pieprz i paprykę mieloną. Wymieszać i zagotować. Ziemniaki obrać, pokroić w niezbyt dużą kostkę. Dodać je do zupy. Gotować do miękkości wszystkich warzyw. Dodać do smaku przyprawę uniwersalną.

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.

