

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-cykoria-lisciowa-palla-rossa-pnos55-p-4724.html>



nasiona Cykoria liściowa Palla Rossa pnos55

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos55
Kod producenta	NSWP0173
Kod EAN	5904232245381
Kolor	brązowy

Opis produktu

Cykoria Liściowa Palla Rossa

Cichorium intybus

Cykoria liściowa Palla Rossa to odmiana wczesna, okres wegetacji wynosi 60-70 dni. Rośliny tworzą zwarte główki kształtu kulistego. Liście przebarwiają się na czerwono w miarę dorastania zbitej główki. Pikantry smak powoduje, że jest wymiennym dodatkiem do sałatek i surówek. **Jest rośliną mało wymagającą, potrzebuje**

Opakowanie zawiera 0,5g
Gatunek: Cykoria Liściowa
Odmiana: Palla Rossa
Gama: Warzywa Tradycja

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Cykoria jest znana jako jedna z najstarszych roślin wymienianych w literaturze. **Spożywali ją już starożytni Egipcjanie i Grecy.** Horacy wspominał o niej w swoich pismach traktujących o diecie, której podstawą były oliwki, maśla i cykoria endywia. Od wieku XVIII roślina ta zyskała ogromne znaczenie gospodarcze w Europie, gdzie zdobyła popularność jako substytut niedostępnej w czasach wojen kawy. Do dzisiaj korzeń cykorii jest używany jako zamiennik kofeinowego napoju w amerykańskich więzieniach.
- Bujne, kruche liście prezentowanego warzywa mogą z powodzeniem zastąpić zwykłą sałatę w surówkach i mięsnych oraz jarzynowych sałatkach.** Spożywa się je także w postaci smażonej. Obfitują w niezbędne dla zdrowia witaminy (A, B1, B3, B6, C) oraz makro- i mikroelementy, w tym żelazo, magnez i potas, są też niskokaloryczne i bogate w błonnik oraz chlorofil. **Niezwykłe zdrową i smaczną cykorię liściową trudno znaleźć w sklepie, dlatego zdecydowanie warto zaprosić ją do swojego warzywnika.**
- Cykoria liściowa wytwarza w krótkim czasie dużą ilość zielonej masy, warto poświęcić jej słoneczne miejsce z glebą żyzną, dobrze chłonącą wodę i umiarkowanie zwięzłą, przepuszczalną.

KULINARNIE

Cykoria zapiekana

- 30 g masła
- 2 duże cykorie
- sok z 1 cytryny
- 3 łyżki cukru
- 200 ml bulionu z kurczaka
- 5-6 ziemniaków
- bulka tarta lub ser typu Gruyere

Roztopić masło w dużym rondlu/patełni, przekroić główki cykorii na pół, umieścić przeciętą stroną na patelni delikatnie smażyć przez kilka minut po obu stronach. Następnie pokropić sokiem z cytryny, posypać cukrem, znowu obrócić stroną przecięcia do dołu i karmelizować 1-2 minuty. Dodać bulion, przykryć i dusić na wolnym ogniu przez 15-20 minut. Dodać przyprawy (cukier, sól, pieprz sok z cytryny w razie potrzeby). Obracić i pokroić ziemniaki, gotować przez 10-15 minut. Osączyć i odparować, przełożyć do blaszki/naczynia do pieczenia, ułożyć na nich duszone cykorie, polać sosem z duszenia, posypać bułką tartą lub serem Gruyere po wierzchu i piec przez 20-30 minut.

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.