Dane aktualne na dzień: 27-11-2025 09:51

Link do produktu: https://www.goldplants.eu/nasiona-papryka-cayenne-peppers-bostra-afr36-p-7149.html

Nasiona Papryka Cayenne Peppers b.ostra Afr36

Cena	**12,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**10 dni**
Numer katalogowy	**Afr36**
Kod producenta	**Afr36**
Kolor	**czerwony**

Opis produktu

Nasiona Papryka Serano Chilli ostra

Capsicum annuum

Papryka Serano Chilli ostra to powiew meksykańskiego klimatu w naszej kuchni. Nie duże papryczki tej odmiany posiadają szeroką rzeszę zwolenników również w Polsce. Paprykę Serrano możemy uprawiać pod osłonami lub na działce.
Owoce tej papryki oprócz ostrości mają także orzeźwiający cytrusowy aromat. Papryczki Serrano to nieodłączny składnik większości meksykańskich dań, świetnie komponujący się z pieczonym i grillowanym mięsem, owocami morza, salsami (zwłaszcza guacamole), serem pleśniowym, świeżymi sałatkami czy jajkiem na zimno. Idealnie komponują się z owocami morza.
Papryka Serrano rodzi malutkie (3-5 cm), wąsko stożkowate lub walcowate owoce o gładkiej powierzchni bez zmarszczek i fałdek. Papryczki, początkowo żywo zielone, z czasem zmieniają kolor na czerwony w intensywnym, jaskrawym odcieniu. Pojedynczy krzaczek jest w stanie wydać kilkadziesiąt owoców jednocześnie.

Opakowanie zawiera 30 szt. nasion

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- **Ostra papryczka rozgrzewa organizm oraz pomaga oczyszczać drogi oddechowe rozrzedzając zalegającą w nosie i zatokach wydzielinę.**
  Ma także działanie przeciwbólowe i przeciwzakrzepowe. Pomaga obniżyć poziom tzw. złego cholesterolu LDL we krwi i zmniejsza ryzyko wystąpienia wielu chorób.
- Nasiona papryki Serrano wysiewamy w lekkim, sypkim podłożu do produkcji rozsady warzyw. Dla wyrośniętych sadzonek nadaje się każda przepuszczalna, niezakwaszona, próchniczna ziemia. Ta wywodząca się z Meksyku odmiana preferuje stanowiska ciepłe i widne – słoneczne albo lekko ocienione przez część dnia. Przynosi obfite plony w uprawie doniczkowej w domu i na balkonie.
- Nasiona ostrych odmian papryki zaleca się wysiewać w rękawiczkach.

Papryczki chili w oleju

SKŁADNIKI : 1 kg papryczek chili 1 litr oleju pół szklanki oliwy z oliwek 3 ząbki czosnku cukier sól bazylia 5 małych słoików gumowe rękawice.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Słoiki dokładnie umyć ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń. Następnie wyparzyć wrzątkiem i dokładnie osuszyć. Paprykę chili umyć, założyć gumowe rękawice (zróbcie to koniecznie, bo bez nich ręce pieką do końca dnia, albo zatrzecie sobie oko, a nie jest to nic przyjemnego- wiem z doświadczenia) i poodcinać czapeczki papryczkom. Następnie wyjąć gniazda nasienne i pościągać z nich nasionka do osobnej miseczki. Wydrążone papryczki ułożyć w słoikach i do każdego dorzucić nasiona, po pół ząbka czosnku, pół łyżeczki soli, szczyptę cukru oraz pół łyżeczki bazylii. W rondlu bardzo mocno zagrzać olej oraz oliwę z oliwek i zalewać papryczki (zalewana gorącym olejem papryka powinna wydawać taki dźwięk, jakby się smażyła) pozostawiając ok. 2 cm wolnej przestrzeni do wieczka. Słoiki zakręcić i ustawić do góry dnem. Trzymać w ciemnym miejscu, a za 2 tygodnie można je już zajadać!

NA FOTOGRAFII

Papryka Serano Chilli ostra

Capsicum annuum

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.