

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-papryka-chili-pepper-ostra-afr10-p-7123.html>



Nasiona Papryka Chili Pepper ostra Afr10

Cena	12,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Afr10
Kod producenta	Afr` 10
Kolor	zielony

Opis produktu

Nasiona Papryka Chili Pepper ostra

Capsicum, pieprzowiec

Papryka chili (Capsicum) jest owocem, należy do rodziny psiankowatych i obejmuje wiele odmian papryki - różnią się one przede wszystkim ostrością, kolorem, kształtem, zapachem, wielkością oraz zastosowaniem w kuchni. Na określenie większości gatunków z rodziny Capsicum używa się potocznej nazwy chili. Owoce papryczki chili są wykorzystywane głównie jako przyprawa, która nadaje potrawom silnego, charakterystycznego pikantnego smaku. Jest używana w kuchniach regionalnych całego świata. **Występuje w dwóch kolorach:** jako strąki czerwone i bardziej popularne strąki zielone. Najbardziej ostrą jest jalapeno wędzona (chipotle) ma słodko-dymny, jest popularna jako składnik salsy, keczupów, sosów, a także marynat do mięs. Tabasco to małe czerwone lub żółte papryczki o ostrym smaku z nutą owocową.

Opakowanie zawiera 20 szt. nasion

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Nasiona należy wysłać do doniczki z ziemią uniwersalną i przykryć je cienką warstwą ziemi. Podlewać tak by ziemia była stale wilgotna.
- Papryczki chili są bogate w witaminę C - w 100 gramach znajduje się aż 240 procent dziennego zapotrzebowania tej substancji - witaminę A, B6, żelazo, magnez, a także potas i mangan. A kapsaicyna w papryczkach chili nie tylko nadaje im ostry smak, lecz także przyspiesza spalanie tłuszczu i wspomaga odchudzanie.
- Swój ostry charakter zawdzięcza **kapsaicynie, która według licznych badań ma działanie antybakteryjne, antynowotworowe, przeciwbólowe i przeciwcukrzycowe.** W papryce znajdziemy też potas, mangan, magnez i żelazo.

Papryka faszerowana mięsem mielonym

SKŁADNIKI : 4 duże papryki 500 g mięsa mielonego z indyka 200 g kukurydzy 1 cebula 2 ząbki czosnku 400 g krojonych pomidorów 2 łyżeczki pomidorów suszonych z chili 2 łyżeczki słodkiej papryki 2 łyżeczki suszonego oregano 1 łyżeczka suszonej bazylii 100 g sera typu mozzarella lub cheddar 1 łyżka oleju rzepakowego sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Umyj paprykę, przekrój na pół i wykrój ze środka gniazdo nasienne. Na patelni rozgrzej olej słonecznikowy i wrzuć drobno pokrojoną cebulę. Smaż 2-3 minuty, aż zmięknie. Dodaj mięso mielone, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz słodką paprykę. Posól mięso i przesmaż na średnim ogniu. Gdy mięso jest w całości przesmażone, wlej na patelnię krojone pomidory, dodaj pozostałe przyprawy i kukurydzę. Duś na niedużym ogniu przez 5-8 minut. Przelóż papryki do naczynia żaroodpornego i napełnij je farszem. Posyp startym serem. Wstaw papryki do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piecz przez 25-30 minut. Podawaj posypane posiekaną natką pietruszki.

NA FOTOGRAFII

Papryka Chili Pepper ostra

Capsicum, pieprzowiec

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.