

## Chilli papričky celé, extra pálivé TRS 50g



Chilli extra papričky se získávají z vybraných a nejpálivějších červených papriček, které pomáhají zvýrazňovat nejen chuť všech ingrediencí pokrmu.

~~65,00 Kč~~ **65,00 Kč**

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 65,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [TRS, Velká Británie](#)

**Chilli extra papričky se získávají z vybraných a nejpálivějších červených papriček, které pomáhají zvýrazňovat nejen chuť všech ingrediencí pokrmu.**

Koření pod názvem chilli zahrnuje velkou řadu papriček od sladkých až po extrémně pálivé. Ačkoliv jsou i sladké odrůdy, jsou chilli synonymem pro pálivost. A to díky obsahující látce capsaicin, která pocit ostrosti způsobuje, která se dobře rozpouští v tucích a účinně se podílí na hubnutí. Kromě dalších látek obsahuje vitamíny C a karoten B. Chilli odporuje chuť k jídlu, ale ve větším množství může dráždit pohlavní a močové ústrojí. V přiměřených dávkách ale působí na trávení a žaludek lépe než pepř. Konzumenti ostrých jídel s chilli lépe odolávají okolním různým bakteriím, zejména těmi vyvolávajícími průjem. Chili je považováno rovněž za afrodisiakum.

Chilli používáme velmi opatrně do gulášů, zelených pokrmů, mexických, indických a čínských jídel, dušených směsí zeleniny, rýžových pokrmů. Nedoporučují se při podrážděném žaludku a nemocích střev, ale v přiměřených dávkách působí na žaludek lépe než pepř. V pokrmech kombinujeme chilli zpravidla se sladkou paprikou. Přidávají se do pokrmů celé - na porce pro 4 osoby stačí 1 - 2 ks, nechají se povařit a poté se vyjmou.

Hmotnost: 50 g

---