

Pepř citronový, směs koření 50g



Směs koření, obsahující bílý pepř a citronovou kůru. Bílý pepř je ostřejší a výraznější na chuti i vůni. Citronová kůra doladuje pikantnost a aroma dominantního bílého pepře.

~~Cena základní 108,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 98,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Salvia Paradise](#)

Pepřscitronový je směs koření, obsahující bílý pepř a citronovou kůru. Pepř bílý je plodem pepřovníku černého, což je stálezelená liána dorůstající délky až 4 m. Sběrnou částí z pepřovníku je plod, který je znám podle způsobu zpracování jako pepř černý, bílý nebo zelený. Obsahem této směsi koření je pepř bílý, který se získává z vyzrálých bobulí máčením ve vodě a odstraněním slupky. **Bílý pepř** je oproti konvenčnímu pepři ostřejší a výraznější na chuti i vůni. **Citronová kůra** doladuje pikantnost a aroma dominantního bílého pepře.

Složení: Pepř bílý, citronová kůra 20 %.

Použití: Pepř citronový dodává příjemnou, peprně kyselou chuť mořským, ale i sladkovodním rybám a plodům, masovým minutkám a pikantním omáčkám. Výhodou bílého pepře je, že neobarví světlé omáčky.

Recept: Okoun na citronovém pepři

Na 2 porce potřebujeme:

- 2 polévkové lžíce másla,
- 1 lžička olivového oleje,
- 4 filety z tilapie (okoun nilský),
- pepř citronový,
- sůl dle chuti.

Postup: Na pánvi rozežřejeme máslo a pak přidáme olej. Mezitím si připravíme filety, které osolíme a posypeme citronovým pepřem. Vložíme do pánve a smažíme z každé strany cca 3 min. Doporučujeme ještě pak další 4 min. podusit, např. se zeleninou.

Skladování: Uchovávejte v suchu a pečlivě uzavírejte.
