

Как насчет деревенской картошки с жареным цыпленком на ужин? Звучит вкусно, не правда ли? Приготовить это блюдо помогут две замечательные приправы от компании "SONNENTOR"

“Приправа для картофеля от Зиглинды”

Какой будет ваша картошка – не важно: вареная, жареная, запеченная или пюре. Главное – подобрать правильную приправу. Петрушка, розмарин, паприка, лук и чабер сделают вкус картофеля более богатым, а лепестки подсолнечника и ноготков украсят ваше блюдо.

Для более насыщенного аромата добавьте приправу в конце приготовления.

В состав приправы входит: петрушка, розмарин, чеснок, чабер садовый, лук, морская соль, орегано, календула, цветки василька, перец стручковый сладкий, корень галанга, перец черный.

Вес продукта: 30г.

“Приправа для жареного цыпленка от вдовы Больте”

Хрустящий жареный цыпленок – традиционное блюдо для многих семей. И эта приправа прекрасно подойдет как для крылышек, так для грудки и даже для целого цыпленка.

Паприка, чеснок, розмарин, тимьян и кориандр придадут пряный вкус, а лемонграсс добавит свежести.

Для полного раскрытия вкуса смешайте приправу с небольшим количеством оливкового масла и оставьте кусочки курицы (цыпленка) мариноваться на 20-30 минут.

В состав приправы входит: перец стручковый сладкий, розмарин, тимьян, чеснок, лемонграсс, морская соль, кориандр, перец черный. Доступна также приправа для цыпленка в жестяной баночке.

Вес продукта: 30г. #sonnentor #astragreen #приправа #вкусноеполезное #готовивместе #правильноепитание #натуральныепродукты #рецептыблюда #кулинария #специисовсегамира