

В арсенале любой домохозяйки есть большое количество специй и приправ. По подсчётам нашей компании наиболее популярны приправы для салатов и жаркого. Поэтому сегодня расскажем вам про “Итальянскую смесь специй” и приправу для баранины “От Лишена”.

“Итальянская смесь специй” любима многими за ее универсальность: смесь можно добавлять в салат, овощные блюда или focaccia, а также традиционные итальянские блюда (паста, пицца, лазанья или ризотто). В состав входят:

орегано, розмарин, базилик, тимьян, чеснок.

Вес продукта: 35 г

Стоимость: 297 рублей.

Ароматный и нежный барашек, приготовленный с приправой “От Лишена”, заставит блаженно улыбнуться любого гурмана. Ароматная смесь розмарина, тимьяна и эстрагона придаст блюду классический вкус, а перечная мята и иссоп добавит восточную нотку. Чем дольше готовить блюдо с приправой, тем ярче и насыщеннее раскроется вкус.

Приправу “От Лишена” можно также использовать для барбекю из говядины, курицы или свинины.

В состав приправы входят:

розмарин, чабер садовый, эстрагон, листья подсолнечника, мята перечная, иссоп.

Вес продукта: 30 г

Стоимость: 297 рублей. #sonnentor #приправа #специи #вкусноеполезное

#правильноепитание #пряности #готовимвкусно #готовимвместе