

Червен пипер Пушен (сладък)



Цена: 0.85Lev. - 12.99Lev.

Варианти на продукта

- Червен пипер Пушен (сладък) - 1kg (#904)
- Червен пипер Пушен (сладък) - 500g (#905)
- Червен пипер Пушен (сладък) - 250g (#906)
- Червен пипер Пушен (сладък) - 100g (#907)
- Червен пипер Пушен (сладък) - 40g (#908)

Product Summary

Съставки:

Употреба:

Описание на продукта

Червеният пипер е една от най-обичаните и използвани подправки в българската кухня. У нас почти няма ястие или традиционна манджа, в която да не се прибави червен пипер. Характерно за вкуса, който придава тази подправка е сладникавият отенък поради което е изключително подходяща за овкусяване на зеленчукови ястия, пилешко, свинско и телешко месо, а дори и риба.

Готвене с червен пипер

В България широко разпространена е практиката да се прави запръжка на някое ястие от сгорещено олио и червен пипер. Така бобът, лещата, дори яйцата стават изключително апетитни. Обикновено червеният пипер оцветява ястията в характерен оранжев до керемиден цвят. Доста често се използва за поръсване на различни продукти и салата. Тогава обаче ароматът му не се освобождава напълно и постигнатият ефект е повече естетичен, отколкото вкусов. Ароматът на червен пипер се освобождава напълно при термична обработка. Тя обаче трябва да е внимателна, да бъде кратка и умерена, защото при висока температура захарите в подправката прегарят и вкусът му става горчив.

Ползи от червения пипер

Ползите за човешкия организъм от червения пипер са не една или две. Лютият червен пипер е отличен източник на витамин А. Той също е добър източник на витамин В6, витамин С, витамин К, манган и диетични фибри. Лютият червен пипер засилва метаболитните процеси и ускорява прогонването на слюзта. Пиперът има свойството да осигурява допълнителна топлина в организма, да подобрява циркулацията на кръвта и улеснява достигането ѝ до по-отдалечените зони на тялото, за които ефективното изчистване от слюзта е също толкова важно.