



Paprika štipl'avá mletá



Rastlina pochádza z Južnej a Strednej Ameriky, odkiaľ ju Španieli priviezli do Európy. Za najkvalitnejšiu papriku sa dnes považuje španielska a maďarská. Používa sa do mäsových jedál – hlavne do gulášov, omáčok a syrov, ktorým dodáva nielen lahodnú chuť, ale aj výraznú červenú farbu. Je neoddeliteľnou súčasťou mnohých koreniacich zmesí.

Tip: pre základy jedál použite sladkú papriku, štiplavú na pikantné dochutenie.