



Paprika údená



Údená paprika má tmavočervenú farbu, korenistú chuť a opojnú dymovú arómu. Získava sa sušením a pomalým údením sladkej papriky . Stačí pridať štipku do jedál, do ktorých sa bežne používa sladká paprika, a pokrmy získajú nezameniteľnú chuť a vôňu. Skvele sa preto hodí do všetkých typov gulášov, ale aj na kuracie mäso, ryby, pizzu, zmesi s ryžou a na mleté mäso. Výborná je aj do studenej kuchyne na ochutenie syrov a nátierok. Vynikajúcu chuť získate v kombinácii s cesnakom.

