



Paprika pálivá mletá



Paprika pálivá má ostře kořeněnou, pikantní chuť. Používá se do masitých jídel, především do gulášů, omáček a sýrů, kterým dodává nejen lahodnou chuť, ale i výraznou červenou barvu. Je nedílnou součástí celé řady kořenících směsí. Vynikající chuť dodá také uzeninám, tvarohům nebo rybím pokrmům. Paprika je tradičním kořením maďarské kuchyně. Pro základy jídel použijte papriku sladkou, pálivou poté k pikantnímu dochucení.