



Paprika gulášová mletá



Paprika dodává pokrmům nejen lahodnou chuť, ale i výraznou, sytou barvu a příjemné aroma. Gulášová paprika je hnědočervená, s kořeněnou vůní a chutí. Výborně se hodí nejen do všech druhů gulášů, ale také do dalších masitých jídel, omáček, uzenin a specialit nejen maďarské kuchyně. Pokud papriku přidáte během vaření do horkého oleje, dojde k uvolnění chuťových látek. Vyvarujte se příliš rozpáleného oleje - paprika v něm zhořkne a ztmavne.