

Link do produktu: <http://www.wrocmadoziol.pl/zahtar-300g-p-142.html>



Zahtar (300g)

Cena	29,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Kod EAN	5906723369538
Producent	NMR

Opis produktu

Zahtar znany również jako Zahtar to przyprawa rodem z kuchni arabskiej (ale także izraelskiej, tureckiej i pozostałych krajów z tego regionu). Na Bliskim Wschodzie zahtar to bardzo popularny dodatek do dań. W arabskiej kuchni jest niemalże tak powszechnie stosowany jak u nas sól. Dzieci arabskie lubią kanapki z zahtarem - rolki tradycyjnego chleba khobez polane odrobiną oliwy i posypane zahtarem przed zwinięciem. Popularne manakisz - placki z ciasta drożdżowego polane oliwą z zahtarem i pieczone w piecu chlebowym (lub piekarniku). Zahtar używany jest także jako przyprawa do warzyw i dań mięsnych.

Zahtar NMR może być stosowany do wszystkiego - do przyprawiania mięs (kurczak, wieprzowina, jagnięcina), ryb, jogurtu, pieczywa, warzyw, a nawet deserów. Zahtarem NMR można posypać chleb pita lub pieczywa typu flatbread (płaski chleb - tortille, chlebek hiszpański, piadina).

Zahtar NMR jest mieszanką przypraw zawierającą w swym składzie oregano, tymianek, prażony sezam, sumak oraz sól.

Produkt naturalny. Nie zawiera konserwantów, barwników i wzmacniaczy smaku.

Grillowany płaski chlebek - zahtar flatbread

mieszanka Zahtar NMR

oliwa z oliwek

wyknany samodzielnie lub gotowy spód do pizzy

Mieszankę Zahtar NMR mieszamy dokładnie z oliwą z oliwek i tak otrzymaną pastą smarujemy chlebek i pieczemy w piekarniku do podgrzania. Można pokroić w kosteczkę lub trójkąty - smaczna, szybka i łatwa przekąska.

Pieczona marchew z zahtarem

surowa marchew - obrana i pokrojona wzdłuż na ćwiartki

natka pietruszki - drobno posiekana (świeża lub suszona)

oliwa

zahtar NMR

sok z cytryny

sól i pieprz

Naczynie żaroodporne wysmarować oliwą. Marchew polać delikatnie oliwą i dokładnie wymieszać, oprószyć solą i pieprzem. Włożyć do naczynia żaroodpornego i wstawić do rozgrzanego piekarnika. Piec 20 - 30 minut w temperaturze 200 stopni do czasu aż marchew będzie miękka i przyrumieniona. W czasie pieczenia warzywa 1-2 razy obrócić/przemieszać. Wyjąć i skropić sokiem z cytryny, posypać natką pietruszki oraz przyprawą Zahtar NMR. Podawać jako osobne danie lub dodatek do mięs/ryb.