

Spännande, turkiska Grönsaksfrukter

Paprika Carli

Carli paprika är en söt paprika. Passar utmärkt till att grilla eller att tärna och ha i salladen. Det är en konformad, ljusgrön, nästan vit paprika som smalnar av på toppen och är (3-4 cm). Den kan bli 15-20cm lång och är mycket söt.

Paprika Kapy

Kapy från Ungern är en röd, spetsig paprika, med vackert glansigt skal. Paprikan är lite sötare i smaken än den traditionella röda paprikan. Passar utmärkt att äta som den är, lätt att skära i vackra ringar, eller att använda i matlagning.

Aubergine long

Auberginer måste tillagas och äts oftast stekta, rostade eller ugnsbakade. Det är gott att gratinera eller panera dem så att de får mer smak. Auberginer är även utmärkta att grilla och marineras då ofta i olivolja, vinäger, citron, rosmarin, salt och peppar. De passar även bra i pastasåsen. Tänk på att auberginer suger upp mycket vätska/olja.

Paprika Sivri

Sivri paprika är en lång, smal paprika med medium stark smak. Den kan användas som smaksättare till köttretter eller grillas och serveras som ett starkt tillbehör.

Paprika Dolma

Dolma är en söt paprika med tunt skal. Den passar bäst att fylla med en blandning av t.ex. fin bulgur, ris, köttfärs och kryddor eller kokas i en gryta med tomatsås. Det är en liten ljusgrön paprika med tunt skal. Är lite sötare än vår vanliga gröna paprika och inte så besk i smaken.



Hitta recept på
www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.

