

"Dubrovaèka peperonata"

Dubrovaèka Peperonata je tradicionalan zaèin koji se temelji na visoko kvalitetnom maslinovom ulju, te posebno rasporeèenim aromatiènim biljem. Nutritivna i dietoterapeutska vrijednost potièe osjetila okusa da preuzmu funkciju užívanja u primjeni zaèina i to u malim kolièinama. Moglo bi se rijet na kap...

Dubrovaèka Peperonata je tradicionalan zaèin koji se temelji na visoko kvalitetnom maslinovom ulju, te posebno rasporeèenim aromatiènim biljem. Nutritivna i dietoterapeutska vrijednost potièe osjetila okusa da preuzmu funkciju užívanja u primjeni zaèina i to u malim kolièinama. Moglo bi se rijet na kap. Kap Peperonate, na ribi i mesu bilo kako pripremljenoj stvoriti æe posebni ugoðaj vaÅijem nepcu. Koristiti je kao zaèin povræu bilo kuhanom bilo peèenom osjetiti èete blagi dodir žara u vaÅijim ustima. Ne samo da potièe nepce, potièe i druga osjetila, budete li koristili Peperonatu samu, uz sirovo povræe, zrnom krupne morske soli uz èaÅiju crnog vina osjetiti èete da se ista ponaÅja kao afrodizijak. Ne smije se pretjerati u kolièini, ali se preporuæa koristiti pri svakom obroku.

Â Â Â