

green
CUISINE

PAPRIKA

FYLLIG. AROMATISK. ALLTID RÄTT.

Vår Paprika är varsamt torkad och finmald för att bevara sin naturliga färg, arom och runda, balanserade smak. Perfekt för att lyfta vardagsrätter, marinader, grytor och grillade favoriter.



NATURLIG & REN

100 % paprika – utan tillsatser eller konserveringsmedel.



FYLLIG & AROMATISK

Rik färg och mild, rund smak med en härlig paprika-arom.



MÅNGSIDIG ANVÄNDNING

Perfekt till grillat, grytor, marinader, såser, soppor och mycket mer.



EN LITEN NÄVA
– STOR SMAK!

Recepttips! ♥

PAPRIKAKYCKLING MED UGNSGRÖNSAKER ♥

INGREDIENSER (4 PORTIONER)

- 4 kycklingfiléer eller lårfileer
- 2 msk olivolja
- 2 tsk paprika
- 1 tsk vitlökspulver
- 1 tsk lökpulver
- 1 tsk salt
- ½ tsk svartpeppar
- 1 röd paprika
- 1 zucchini
- 1 rödlök

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 °C.
2. Blanda olja, paprika, vitlökspulver, lökpulver, salt och peppar.
3. Pensla kycklingen med kryddblandningen.
4. Skär grönsakerna i bitar och blanda med lite olja, salt och paprika.
5. Lägg kycklingen och grönsakerna på en plåt med bakplåtspapper.
6. Tillaga i mitten av ugnen i 25–30 minuter, eller tills kycklingen är genomstekt.



TIPS!

Strö över lite extra paprika precis innan servering för ännu mer färg och smak!



NATURLIGT
& RENT



UTAN TILLSATSER



FYLLIG &
AROMATISK SMAK