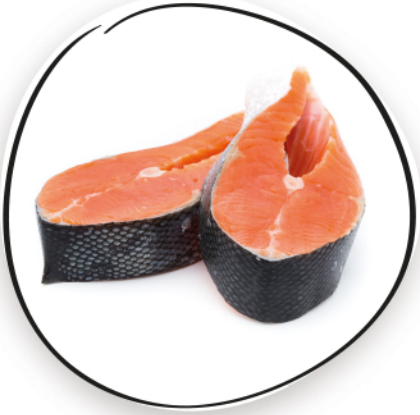


JAK PRZYPRAWIAĆ DO SMAKU?

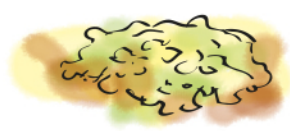
Ryby



Koperek



Majeranek

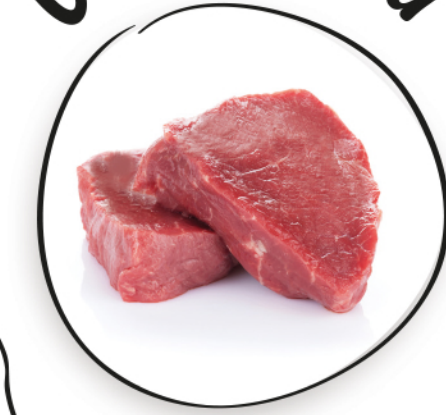


Pieprz
cytrynowy



Sok z cytryny

Wołowina



Liść
laurowy



Tymianek



Gałka
muszkatałowa



Papryka
czerwona



Majeranek

Drób



Tymianek



Kurkuma



Majeranek



Oregano



Estragon



Rozmaryn



Szałwia



Imbir



Lubczyk

Zioła i przyprawy wydobędą prawdziwy smak produktów.

Zainspiruj się tymi połączeniami - stwórz swoje ulubione kompozycje.

Ciecierzycza



Czosnek



Mięta



Bazylia



Koperek

Fasola



Natka pietruszki

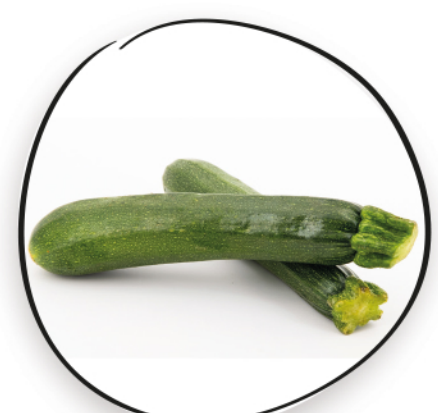


Majeranek



Imbir

Cukinia



Majeranek



Gałka
muszkatałowa



Goździki



Rozmaryn

Pomidory



Oregano



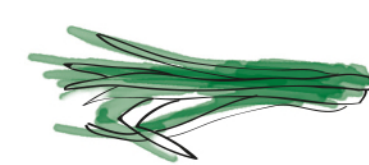
Czosnek



Natka pietruszki



Bazylia



Szczypiorek



Majeranek

Dynia



Gałka
muszkatałowa



Imbir



Cynamon

Ziemniaki



Koperek

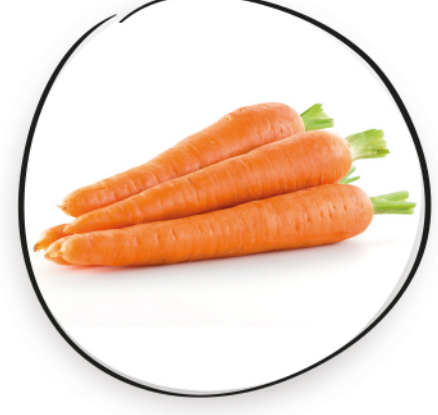


Natka pietruszki



Czosnek
niedźwiedzi

Marchew



Majeranek



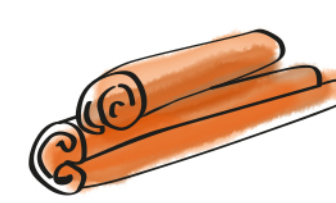
Gałka
muszkatałowa



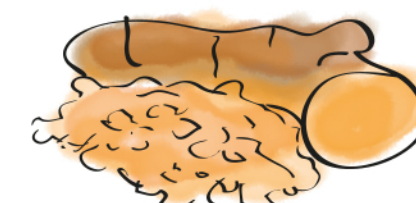
Papryka czerwona



Rozmaryn



Cynamon



Kurkuma