



Grilovacie korenie



Složení: jedlá sůl (max. 64 %), paprika sladká mletá, látka zvýrazňující chuť a vůni (E 621), pepř černý mletý, kmín drcený, šalvěj mletá. Může obsahovat stopy sezamu, celeru.

Univerzálna koreniaca zmes založená na paprike, čiernom korení a šalvii. Je vhodná na všetky druhy mäsa - od kuracieho cez bravčové a hovädzie až po ryby. Používa sa nielen na prípravu grilovaného mäsa, ale aj na ochutenie minútok a na pečené mäso.

Tip! Vyskúšajte túto zmes na ochutenie mletého mäsa. Výborne sa hodí na prípravu mäsových guľôčok alebo fašírok. Recept Grilovaná krkovička s horčicovou marinádou (4 porcie) Ingrediencie: 600 g krkovičky, 4 lyžice plnotučnej horčice, 4 lyžice oleja, 2 lyžice sójovej omáčky, 4 strúčiky cesnaku, 4 lyžice zmesi Grilovacie korenie. 4 hrubšie plátky krkovičky posypte korením a strúhaným cesnakom. Mäso pokvapajte sójovou omáčkou a horčicou, naložte do oleja a nechajte v chlade odležať, najlepšie do druhého dňa. Plátky poukladajte na rozpálený gril. Akonáhle sa na mäse vytvorí kôrka, otočte ho a grilujte aj z druhej strany. Podávajte s chlebom a zeleninou.

Zloženie: jedlá soľ 65 %, paprika sladká mletá, cukor, korenie čierne mleté, rasca drvená, šalvia mletá.

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.