



Grilovacie korenie štipl'avé



Vyvážená zmes čili, štipl'avých papričiek a korenia dodáva tejto zmesi špecifickú korenistú chuť, ktorú ocenia predovšetkým priaznivci pikantných pokrmov. Vďaka prevahe papriky je zmes výrazne červená, čo dodá grilovaným pokrmom ich špecifickú farbu. Korenie je vhodné na prípravu všetkých druhov grilovaného mäsa, zvlášť kuracieho.

Tip! Vyskúšajte touto zmesou okoreniť mexické mäsové špeciality tacos a burritos, ktoré tak dostanú tú pravú ostrosť. Recept Grilované

kuracie krídelká v jogurte (4 porcie) Ingrediencie: 16 kuracích krídel, 500 g bieleho jogurtu, 3 lyžice grilovacieho korenia štipľavého, 1 lyžica rastlinného oleja. Kuracie krídelká dôkladne očistite a potrite pripravenou zmesou jogurtu, korenia a oleja. Krídelká vložte do misky, zalejte zvyškom jogurtu a nechajte v chladničke 2 hodiny odležať. Mäso grilujte na stredne rozpálenom grile približne 5 minút, až je hotové. Podávajte so zeleninovým šalátom.

Zloženie: jedlá soľ 40 %, korenie čierne mleté, paprika sladká mletá, sušený cesnak mletý, paprika štipľavá mletá, čili paprika mletá 6 %, sušená cibuľa mletá, horčica biela mletá, koriander mletý, rasca mletá, muškátový orech mletý, oregano, sušená petržlenová vňať, bazalka, nové korenie mleté, klinček mletý.

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