



Hubové korenie



Zmes korenia vyvinutá špeciálne na prípravu hubových pokrmov. Biela horčica, koriander a čierne korenie zvýraznia prirodzenú intenzívnu arómu húb, rasca, známa svojimi blahodarnými účinkami na trávenie podporí ich lepšiu stráviteľnosť. Koreniaca zmes obsahuje sušený hríb smrekový, preto ju oceníte pri varení pokrmov, pri ktorých chcete dosiahnuť lahodnú hubovú chuť. Výborná je do polievok, omeliet, na prípravu kotliet, rošteniek a iných plátkov mäsa. Dokáže ozvláštniť kura alebo ryby.

Tip! Huby vždy dostatočne dlho tepelne spracúvajte. Mnohé z nich sú v polosurovom stave ťažko stráviteľné a mohli by vyvolať zdravotné ťažkosti.

Recept Hubové rizoto (4 porcie) Ingrediencie: 500 g ryže, 10 šampiňónov, 2 papriky, 2 paradajky, 2 cibule, 4 lyžice zmesi Hubové korenie, 3 lyžice oleja, 250 ml vody, 250 g strúhaného syra, soľ. Na oleji opečte nakrájanú cibuľu, pridajte plátky šampiňónov, korenie a podlejte vodou. Duste na miernom ohni. Po 5 minútach pridajte papriku nakrájanú na rezančeky, paradajky na osminky a duste ďalších 5 minút. Medzitým uvarte ryžu. Zmes šampiňónov a zeleniny premiešajte s ryžou, podľa chuti osolte. Podávajte posypané strúhaným syrom. Rizoto môžete použiť aj ako bohatšiu prílohu k plátkom grilovaného alebo duseného mäsa.

Zloženie: jedlá soľ 35 %, horčica biela mletá, rasca mletá, sušená cibuľa mletá, sušený hríb smrekový mletý 7 %, sušený kvasnicový extrak, cukor, koriander mletý, korenie čierne mleté, sušená petržlenová vňať, látka protihrudkujúca E341.

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